



Lindholmen Matsal recept

Fiskskolan 13 och 27 april 2016

Hovmästarsås

- 5 msk svensk senap
- 3 msk socker
- 1 msk vitvinsvinäger
- 1 msk vatten
- 1,5 dl raps- eller majsolja
- 1 knippe dill

Rör eller vispa ihop alla ingredienser utom dillen och oljan tills sockret lösts upp. Droppa ner oljan under vispning. Tycker du att såsen är för tjock, späd med ytterligare lite vatten.