

Ingredienser:

- ½ dl gule sennepsfrø
- ½ dl brune sennepsfrø
- 2 dl kogende vand
- ½ spsk vineddike
- 1 spsk. sukker
- 1 tsk. salt
- 3 spsk. madolie
- 2 tsk. tørret estragon

Tilberedning:

1. Kom sennepsfrøene i det kogende vand. Lad dem "trække" ca. 8-10 timer eller gerne natten over
2. Si vandet fra, og kom de opblødte sennepsfrø i en foodprocessor med skarp kniv.
3. Tilsæt vineddike, sukker og salt. Blend det i foodprocessoren i 3-5 minutter.
4. Tilsæt madolie og estragon, og blend yderligere i 2 minutter.

Denne sennep skal "modnes" i mindst et par dage, før den er klar til brug. Senneppen kan holde sig i lang tid, hvis den opbevares i en tæt lukket beholder i køleskabet.

Hjemmelavet grov sennep

