

Ingrediënten voor 4 personen

100 gram boter, 2,5 dl witte wijn,
halve uitgeperste citroen, zeezout
naar smaak, 10
venkelzaadjes, verse peper, 1
eetlepel franse mosterd, dl
aardappelmeel met wat koud
water aangemaakt.

Tijd: 0-10 min.

Eigen_keuken: Ja

Vegetarisch: Nee



botermosterdsaus

Heerlijke saus bij vis, maar ook over een gekookte aardappel.

Bereidingswijze

Doe de boter, wijn, citroensap, zeezout, venkelzaadjes in een pannetje en laat het 5 minuten pruttelen. Binden met aardappelmeel. Van het vuur af de mosterd erdoor roeren. Op smaak brengen met peper.

Serveertips

Lekker met peterselie of biebloek erover.