

Ingrediënten voor 6 personen

- 50 gram boter - 1 sjalot,  
fijngesnipperd - 250 ml  
(slag)room - 4 el honing - 4 el  
mosterd - peper en zout -  
maïzena(papje) om mee te  
binden

**Tijd:** 0-10 min.

**Keuken:** Nederlands

**Soort\_gerecht:** Saus/dressing

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Ja

## Romige honing mosterdsaus (warm)

Een heerlijke romige saus die je heel gemakkelijk zelf maakt met enkele eenvoudige ingrediënten zoals; boter, room een sjalotje en natuurlijk honing en mosterd. Deze saus is niet alleen een perfecte match met beenham, maar is ook erg lekker bij kip, kalkoen, vis en groenten (bijvoorbeeld asperges).

### Bereidingswijze

- Verwarm de boter in een pannetje maar zorg dat deze niet bruin wordt, fruit hierin de sjalot. - Voeg de slagroom honing en mosterd toe. - Roer alles goed door elkaar en laat het een paar minuutjes zachtjes doorkoken. - Meng een schepje maïzena met wat koud water en giet dit beetje bij beetje bij de saus totdat deze dik genoeg is. Zorg dat je niet teveel in 1x toevoegt maar doe dit met mate.

### Serveertips

Deze saus is een perfecte combinatie met een sappige beenham. verder is deze saus ook erg lekker bij kip, kalkoen, vis maar ook bij groenten zoals bijvoorbeeld asperges, bloemkool, spitskool enz.

