

Ingrediënten voor 4 personen

- 1 (kleine) ui - ½ liter bouillon
- (rund of kip) - 40 gram roomboter
- 35 gram bloem - 45 gram
- Doesburgsche mosterd -
- optioneel: scheutje room

Tijd: 0-10 min.
Keuken: Regionaal
Soort_gerecht: Saus/dressing
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Ja

Mosterdsaus met Doesburgsche boerenmosterd

Een bezoek aan Doesburg is niet compleet zonder een bezoek te brengen aan het mosterdmuseum waar in hetzelfde pand ook de mosterdfabriek is gevestigd. Tot op de dag van vandaag wordt daar nog steeds op ambachtelijke wijze voor heel Nederland de Doesburgsche mosterd geproduceerd. En je kunt er niet weggaan zonder een tas vol (h)eerlijke aanwinsten, tenminste mij is het niet gelukt Dit recept kreeg ik erbij dus alle credits gaan naar de Doesburgsche Mosterdfabriek.

Bereidingswijze

- Snipper de ui en fruit hem met de boter aan. - Voeg de bloem toe. Roer het mengsel glad en laat het garen zonder dat het verkleurt. - Voeg al roerend in kleine hoeveelheden de bouillon toe en laat alles even doorkoken. - Voeg de mosterd toe en roer de saus glad. Laat even doorkoken. - Om de saus te verfijnen kunt u eventueel een scheutje room toevoegen.

Serveertips

Ik vind dit een heerlijke saus bij een mals beenhammetje maar je kunt het ook bij allerlei soorten vlees, gevogelte, vis of groenten serveren.

