



## Grundrecept Kryddmans torrsenap:

- 1 påse Kryddmans torrsenap**
- Ca 4 msk kokhett vatten**
- 0,5 msk vinäger**
- 1 msk socker eller honung**
- 0,5 tsk salt**
- 2 msk olja**



Rör ut påsens innehåll med ca 4msk kokhett vatten och låt svälla. Späd mer om det behövs. Blanda senap och vatten med resterande ingredienser tills senapen fått en krämig konsistens. Förvara i kylskåp i burk med lock. Senapen blir bäst om den får vila i cirka 1-2 dygn innan servering.

**Tips:** Smaksätt din senap med exempelvis 1 msk whisky eller konjak, finhackad chili eller apelsin (skal och saft). För en mildare senap kan lite vispad grädde eller crème fraiche tillsättas i senapen innan servering.

## Senapsvinäggret

- ½ påse Kryddmans torrsenap**
- 1 msk vitvinsvinäger**
- 1 dl olivolja eller rapsolja**
- Salt & svartpeppar**

Rör ut Kryddmans torrsenap med ca 2msk kokhett vatten och låt svälla. Späd mer om det behövs. Låt svalna. Blanda ihop senapen med vitvinsvinägern. Droppa sedan i oljan under omröring så det inte skär sig. Smaksätt med salt och peppar. Vill du ha en lösare vinäggrett så späd eventuellt med lite vatten.

*Serveringsförslag: God vinäggrett till potatissallad med grönsaker.*

## Varm senapssås (Béchamel med senap)

- 2 msk smör**
- 3 msk vetemjöl**
- 5 dl mjölk**
- 3 msk grädde (valfritt)**
- 2 krm salt**
- 0,5 krm vitpeppar (eller svartpeppar)**
- 2-3 msk Kryddmans torrsenap.**

Rör ut en påse Kryddmans torrsenap med ca 4msk kokhett vatten och låt svälla. Späd mer om det behövs. Ställ åt sidan. Denna ska senare användas i senapssåsen.

Smält smöret i en kastrull på medelvärme och tillsätt vetemjöl. Vispa runt och tillsätt sedan mjölken (och ev. grädden), lite i taget så det inte blir klumpar. Koka på svag värme under omröring och tillsätt salt, peppar och Kryddmans torrsenap (i vatten) efter smak. Cirka 2-3 msk.

*Serveringsförslag: God sås till kokt korv, lutfisk eller kokt torsk.*