**Honing-mosterdsaus**

**Benodigdheden:**

* 1 eetlepel zonnebloemolie
* 2 teentjes knoflook
* 225 ml kookroom
* 4 eetlepels honing
* 2 ½ eetlepel mosterd (dijon)
* 1 eetlepel maïzena
* 1 eetlepel koud water

**Bereidingswijze:**

* Fruit de uitgeperste knoflook in een pan
* Voeg de kookroom, mosterd en honing toe en meng goed door elkaar
* Verwarm het geheel op laag vuur
* Breng op smaak met peper
* Meng de maïzena met het koude water en voeg dit toe aan de saus toe
* Laat zachtjes doorkoken tot de gewenste dikte

Recept: Eef kookt zo