**Mosterd**

mosterdzaadjes
appelazijn

Je doet één volume mosterdzaad en twee volumes azijn in een afsluitbare glazen pot. Laat die gewoon een nachtje staan in de keuken op kamertemperatuur en je zal zien dat de azijn bijna volledig verdwenen is. Opgeslorpt door de zaadjes.

Giet de inhoud van de pot in de blender, samen met een paar lepels kurkuma, een paar draaien uit de pepermolen en wat grof zout. De smaakloze kurkuma is bedoeld om kleur te geven aan de bereiding en kan weggelaten worden. Met peper en zout zou ik niet overdrijven, omdat de mosterd op zich al pikant genoeg is.

Het hoeft niet, maar je kan ervoor kiezen om suiker toe te voegen aan de bereiding. De mosterd wordt dan iets minder scherp. Rietsuiker is OK, maar gewoon geraffineerde ook. Zelfs honing toevoegen is een optie.

Je kan bijna eindeloos variëren en experimenteren met smaakmakers. Ik heb recepten gezien met kaneel, cayennepeper, gember, kruidnagel, karwijzaad, knoflook, chilipepertjes, kerriepoeder, koriander, anijs en rozemarijn. Niet allemaal tegelijk natuurlijk.

Zet de blender op maximum vermogen en mix de bereiding een paar minuten tot de gewenste dikte van de mosterd bereikt is. Je kan een paar eetlepels water toevoegen om de mosterd iets minder stevig te maken.

Schep de mosterd in een bokaal en proef. Je zal het niet lekker vinden. Dat komt omdat de mosterd maar klaar is voor consumptie na minstens een weekje of twee in de koelkast gestaan te hebben. De rijping in de pot zal ervoor zorgen dat de smaak optimaal wordt.

**Graantjesmosterd:** er bestaan mosterdzaadjes in het geel, bruin en zwart. Als je die samen gebruikt in je bereiding en niet te lang maalt, dan krijg je graantjesmosterd met een grovere structuur dan de gewone.