**Warme mosterdsaus**

volle room  
verse koriander

**kippenbouillon**  
**graantjesmosterd**  
**kurkuma**

**De ‘light’-versie**. Laat een halve liter volle room met een scheut kippenbouillon tot de helft inkoken tot bijna sausdikte. Zet het vuur lager en doe er een handvol gesnipperde koriander bij. Laat niet meer koken.

Roer af het vuur naar smaak een paar eetlepels graantjesmosterd door de room. Warm terug op maar blijf onder het kookpunt. Corrigeer de kleur met kurkuma.

Het resultaat is een gebonden mosterdsaus zonder een massa koolhydraten, die normaal gezien in je saus zitten als je ze klaarmaakt op basis van een roux.

Wil je toch de **klassieke bereidingswijze** volgen, maak dan eerst een **roux**. Verdun die met room en laat op middelhoog vuur al roerend inkoken tot sausdikte. Voeg lepelsgewijs de graantjesmosterd toe tot de gewenste smaak bereikt is.

Je kan ook hier de kleur corrigeren met kurkuma en de smaak met bijvoorbeeld koriander en een scheutje kippenbouillon.