

Французский медовый соус

Ингредиенты

3 ст. ложки меда; 0,5 ч. ложки горчицы

3 ст. ложки оливкового масла; свежемолотый перец

1,5 ст. ложки яблочного или винного уксуса

Приготовление

Поместите все ингредиенты в емкость миксера и перемешивайте на малых оборотах в течение одной минуты. Затем можно перелить соус в подходящую емкость и хранить его в холодильнике. Используйте соус с зеленым салатом, холодной зеленой спаржей или брокколи.

Литература: Хорн Х. Все о меде: производство, получение, экологическая чистота и сбыт. - М.: АСТ: Астрель, 2007.

© Гришин Михаил, 2014 г., mail@grishinmv.ru, <http://www.medoviy.ru>