**Mosterdkaviaar**

Nodig:

50 gram mosterdzaad

75 ml appelazijn/witte azijn/balsamico

100 ml water

1 eetlepel suiker

Snuf zeezout

Optioneel: snufje chili voor wat pit

Bereiding:

Doe alle ingrediënten in een steelpannetje en breng het langzaam aan de kook. Laat het mengsel ongeveer 30 minuten zachtjes koken. Het is klaar als de zaadjes open poppen in je mond. Wordt het mengsel te droog, voeg dan een scheutje extra water toe. oe de mosterd kaviaar in een schone pot. Op deze manier kan je het ongeveer 4 weken bewaren in de koelkast.

Een schepje door de mayo is lekker bij bijvoorbeeld bitterballen.