

Veganer rohköstlicher Senf

Zutaten für 1 Gläschen

- 80 g Senfmehl
- 40 ml Apfelessig
- 140 ml Wasser
- 15 g Kokosblütensirup
- 3 TL Himalayasalz
- 30 g Xylit
- 1 TL Kurkuma

Zubereitung

- Senfmehl mit Essig und Wasser verrühren. Erst den Kokosblütensirup und dann die Gewürze unterrühren.
- Nun ist der Senf schon fertig, muss allerdings noch ca. 3-4 Wochen im Kühlschrank ziehen, weil er dermaßen scharf ist, dass man ihn normalerweise noch nicht essen kann. Einfach in ein Gläschen geben und darauf warten, dass die Schärfe nachlässt :-)

TIPP: Wenn man schon eher etwas davon essen möchte, einfach den Senf mit etwas Sahne verrühren, das nimmt die Schärfe!