

## Wapnösinka

(senapsgriljerad biff) 1 helstekt biffrad (se recept helstekt biffrad)

### Griljering

senap

1 äggula

½ dl ströbröd

Värm ugnen till 225°C.

Blanda äggula och senap i en kopp. Pensla biffraden med senapsblandningen. Täck med ströbröd. Griljera i ugnen i cirka 10 minuter.

### SENAP

25 g brunt senapsfrö

25 g gult senapsfrö

3 msk Colmans senapspulver

1 ½ dl vatten, kokande

1 tsk salt

1 ½ msk äppelcidervinäger

Mal senapsfröna till ett grovt pulver, i en mortel eller en elektrisk kaffekvarn. Blanda senapspulvret med Colmans senapspulver i en skål och häll på kokande vatten. Tillsätt salt. Låt blandningen stå och svälla cirka 12 timmar. Smaka av med vinäger.