רכיבים:

1 כף חרדל דיז'ון עם גרגרים

4 כפות שמן זית כתית 1

כפית זרעי חרדל קלויים במחבת יבשה

2 כפות חומץ בן יין

3 כפות מים

1 כפית דבש (או יותר)

מלח גס ופלפל גרוס לפי הטעם

אופן ההכנה:

1. מחממים את זרעי החרדל במחבת יבשה וכבדה עד שנשמעים פיצפוצים. מערבבים מדי פעם ומקפידים לא לשרוף.

2. בעזרת מטרף ידני מערבבים אם יתר החומרים.

3. שומרים בצנצנת סגורה במקרר.