

1 jajko
300 ml oleju
1 łyżeczka musztardy
1 łyżeczka musztardy z Dijon
1/2 łyżeczki soli
sok z połowy cytryny
1-2 ząbki czosnku
2 jabłka bez skórki pokrojone w ćwiartki
1/2 łyżki miodu
100 g pestek słonecznika bez łupin

- pestki uprażyć na suchej patelni, wystudzić
- jabłka włożyć do naczynia miksującego i rozdrobnić - 2-3 sek, obr. 5, przełożyć do miseczki, naczynie przepłukać i wytrzeć
- czosnek wrzucić na wirujący nóż - obr. 8, zebrać kopystką ze ścianek
- na nóż nałożyć motylek, do naczynia wbić jajko, dodać obie musztardy, sól i sok z cytryny, otwór w pokrywie zamknąć miarką, składniki zmiksować - 10 sek., obr. 4
- lekko przytrzymać miarkę palcem, na pokrywę wlać olej, włączyć obroty 4 i pozwolić, aby olej powoli kapał do naczynia
- gdy cały olej znajdzie się w naczyniu poczekać jeszcze około 30 sekund i wyłączyć obroty
- zawartość naczynia podgrzać - 3 min., obr. 4, temp. 70 st.
- dodać rozdrobnione jabłka, miód i uprażone pestki słonecznika, delikatnie wymieszać - 10 sek., obr. 1-2, wsteczne

Uwaga: sos pasuje między innymi do mięs i wędlin na zimno, potraw z jaj, przystawek