

DET BEDSTE AF DET BILLIGE

DIJONSENNEPTEST

Duc De Coeur

Lidl

8 kroner

»Den er stærk, men har stadigvæk karakter. Den ville gøre sig glimrende sammen med noget honning. Lige over middel.«



Dijona

Fakta

7,50 kroner

»Den smager faktisk ikke af så meget. Der er ret stor forskel fra de andre. Den har nogle ristede noter, sådan lidt bitterhed. En dijonsennep skal være stærk, hvor denne her er kedelig og intetsigende.«



Bornier

Rema 1000

8 kroner

»Den er stærk. Det er godt! Hvis du er på vej til at blive syg, så skal du bare spise den her. Den har virkelig det, som en dijonsennep skal have: Den skal bare rykke igennem. Jeg har faktisk lyst til at spise mere.«


B.T.
TESTVINDER


En stærk vinder

Kogemanden Thomas Alcayaga blindtester billig dijonsennep i denne uge



SE VIDEO FRA TESTEN: BT.DK



»Der er rigtig meget dijonsennep, som koster ingen penge, og så er der noget, som er ufattelig dyrt.«

Ugens test består af fire billige senneppe fra discount-supermarkederne Fakta, Netto, Lidl og Rema 1000, som alle ligger i prislejet omkring

otte kroner. Blandt de billige er der ét dyrt alternativ, og i denne uge er det den traditionelle dijonsennep fra Maille til 29 kroner.

Efter fem glas dijonsennep og adskillige glas mælk står det klart. En billig dijonsennep fra Rema 1000 kan sagtens måle sig med det dyre-

re alternativ, og så endda til en brøkdelt af prisen.

»Den er peberrod-stærk, og den bider fra sig! Jeg synes, at den er mega lækker,« udtaler Thomas Alcayaga om vinderen.

Thomas Alcayaga er madblogger og foodstylist samt indehaver af madbloggen Madet Mere.

Chestfords

Netto

8,50 kroner

»Hvis denne her fik lidt honning eller sirup, så ville den smage mere af sød fransk sennep. Den smager fint nok, men den er altså lidt for tilbagelænet. Den er bedre end den dårligste, så det er en treer, denne her.«



Maille **DEN DYRE**

Fakta

29 kroner

»Den dufter af sennep og river lidt i næsen. Ligesom den anden, jeg gav fem stjerner, så trækker den bare igennem, og sådan skal det bare være. Man skal lidt i knæ, når man smager den, synes jeg.«

