

## Mustard Yogurt Sauce:

- 123 g plain yogurt
  - 1 T Dijon mustard (or any mustard you prefer)
  - 1-2 tsp honey (to taste)
  - 1 small clove garlic, minced or finely grated
  - ¼ to ½ tsp garam masala (to taste)
  - Salt and pepper, to taste
  - Fresh lemon juice (just a small squeeze to add brightness)
1. Whisk the **yogurt, mustard, honey, garam masala,** and **garlic** together in a small bowl.
  2. Add a squeeze of fresh **lemon juice**, and season with **salt** and **pepper** to taste.
  3. Serve chilled or at room temperature.

Accompaniment for pork, chicken or fish



### マスタードヨーグルトソース:

- プレーンヨーグルト 123g
  - デュジョンマスタード 大さじ 1 (お好みのマスタードでも可)
  - はちみつ 小さじ 1~2 (お好みで調整)
  - にんにく 小 1 片 (みじん切りまたはすりおろし)
  - ガラムマサラ 小さじ 1/4~1/2 (お好みで調整)
  - 塩とこしょう 適量
  - レモン汁 少々 (爽やかさを加えるため)
1. 小さなボウルにヨーグルト、マスタード、はちみつ、ガラムマサラ、にんにくを入れ、よく混ぜます。
  2. レモン汁を少し絞り入れ、塩とこしょうで味を整えます。
  3. 冷やしても、常温でもお召し上がりいただけます。

豚肉、鶏肉、魚などの付け合わせにどうぞ。

