

MAYONNAISE

TIL 3-4 DL.
TID: 20 MIN.



DET SKAL DU BRUGE

2 æggeblommer, evt. pasteuriserede

1 knsp. salt

1 tsk. sennep

1 spsk. frugteddike eller citronsaft

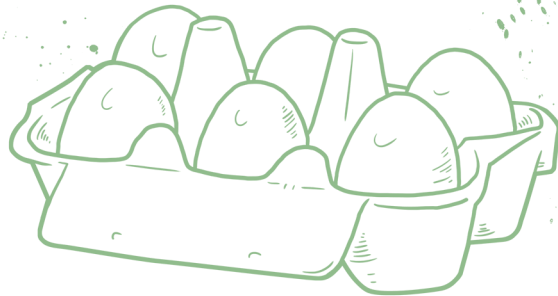
3-4 dl. smagsneutral olie
(eksempelvis vindrukerneolie eller solsikkeolie)

Peber



SÅDAN GØR DU

1. Kom æggeblommer i en skål sammen med salt, sennep, sukker og eddike eller citronsaft
2. Pisk det rigtig godt sammen med et piskeris.
3. Tilsæt olien lidt ad gangen i meget små mængder (ca. 1 tsk. af gangen), mens der piskes omhyggeligt.
4. Forsæt med olien indtil mayonnaisen har en passende konsistens. Jo mere olie, jo tykkere bliver konsistensen.
5. Smag mayonnaisen til.



TIPS OG TRICKS

- Hvis mayonnaisen skiller, kan den godt reddes. Pisk en ny æggeblomme med lidt salt og eddike i en separat skål og pisk så langsomt den skilte mayonnaise i.
- Mayonnaisen kan smages til med mange forskellige ting. Prøv f.eks. karry, wasabi, chili, hvidløg eller finthakkede krydderurter.