

# MAYONNAISE

TIL 3-4 DL.  
TID: 20 MIN.



**SÆSON**  
HELE ÅRET

## DET SKAL DU BRUGE

2 æggeblommer

1 knivspids salt

1 tsk. sennep

1 spsk. frugteddike eller  
citronsaft

3-4 dl smagsneutral olie

(eksempelvis rapsolie eller  
solsikkeolie)

## TILSMAGNING

**SURT:** sennep, citronsaft,  
frugteddike

**SØDT:** sukker

**BITTERT:** peber

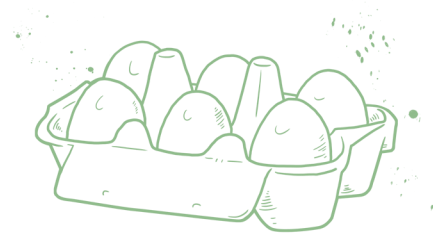
**SALT:** fint salt

## SÅDAN GØR DU

1. Kom æggeblommer i en skål sammen med salt, sennep og frugteddike eller citronsaft.
2. Pisk det rigtig godt sammen med et piskeris.
3. Så tilsætter du olien lidt ad gangen i meget små mængder (ca. 1 tsk. af gangen), mens du pisker omhyggeligt.
4. Forsæt med olien indtil mayonnaisen har en passende konsistens. Jo mere olie du kommer i, jo tykkere bliver konsistensen.

## TILSMAGNING

Smag mayonnaisen til, med de forskellige grundsmage og tilsæt evt. andre smagsgivere (se under Tips og Tricks).



## 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, chili, hvidløg eller finthakkede krydderurter.