

Mayonnaise

SÆSON: Hele året

TIL: 3-4 dl

TID: 20 min.

DET SKAL DU BRUGE:

Mayonnaise

2 æggeblommer
1 knivspids salt
1 tsk. sennep
1 spsk. fugteddike eller citronsaft
3-4 dl smagsneutral olie f.eks. rapsolie eller solsikkeolie

Tilsmagning

F.eks. citronsaft, sennep, frugteddike, sukker, peber eller salt

SÅDAN GØR DU:

Mayonnaise

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

Tilsmagning

1. Tilsmag mayonnaisen med f.eks. sennep, salt, citronsaft eller det, du synes, den mangler.

TIPS OG TRICKS

- Hvis mayonnaisen skiller, kan den 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 på mange forskellige måder. Prøv f.eks. også karry, chili, hvidløg eller finthakkede krydderurter.

