



Zelfgemaakte Mayonaise

Ingrediënten:

1 biologisch scharrelei

1 eierdooier

1 tl Dijon mosterd

1 eetl of meer vers citroensap (*dit is naar smaak dus voeg gerust meer toe*)

200ml olijfolie (of gebruik zonnebloemolie voor een iets neutralere smaak)

een flinke snuf zeezout

Bereiding

Doe alle ingrediënten behalve de olijfolie of de zonnebloemolie in de keukenmachine en laat ongeveer 30 seconden draaien. Gebruik een opzetstuk om de olijfolie druppel voor druppel toe te voegen terwijl de motor draait. Doordat je de olijfolie pijnlijk langzaam toevoegt kunnen twee stoffen die normaal gesproken heel slecht mengen (olijfolie en citroensap) nu wel gemend worden. Proef en voeg naar smaak eventueel iets meer citroensap of zout toe.

