



Zelfgemaakte mayonaise

Romige, zelfgemaakte mayonaise met een frisse toets mosterd en azijn. Veel lekkerder dan uit de pot en in een mum van tijd klaar.

VOORBEREIDING	PORTIES	CATEGORIE
15'	6	Saus

Ingrediënten

2 eierdooiers
1 kl mosterd
1 el witte wijnazijn
250 ml zonnebloemolie
Zout
Peper

Bereidingswijze

- 1.** Haal alle ingrediënten minstens 30 minuten voor gebruik uit de koelkast zodat ze op kamertemperatuur zijn. Koude ingrediënten laten de mayonaise sneller schiften.
- 2.** Doe de eierdooiers samen met de mosterd, de witte wijnazijn, een snuf zout en wat versgemalen peper in een ruime kom. Klop alles met een garde of handmixer tot een glad en lichtjes schuimig geheel.
- 3.** Begin de olie er druppel voor druppel bij te kloppen. Neem hier de tijd voor: de emulsie moet zich vormen voor je meer olie toevoegt.
- 4.** Zodra de saus begint te binden en duidelijk dikker wordt, mag je de olie in een dun, gestaag straaltje toevoegen. Blijf ondertussen stevig kloppen tot alle olie is opgenomen en je een dikke, gladde mayonaise hebt.
- 5.** Proef en kruid bij naar smaak met extra azijn, zout of peper.
- 6.** Bewaar de mayonaise afgedekt in de koelkast en gebruik binnen de 3 dagen.

Tip

Schift de mayonaise toch? Begin opnieuw met een verse eierdooier in een schone kom en klop de geschiftte mayonaise er druppelsgewijs door. Zo red je de saus zonder iets te verspillen.

Lekker met

Frietjes, gegrild vlees, vis, hardgekookte eieren of als basis voor andere sauzen zoals cocktailsaus of tartaarsaus.