



Aioli

Een romige knoflooksaus op basis van eierdooier en olijfolie. Heerlijk bij brood, gegrild vlees, scampi of frietjes.

VOORBEREIDING

10'

PORTIES

6

CATEGORIE

Saus

Ingrediënten

3 teentjes look
2 eierdooiers
1 kl citroensap
200 ml olijfolie
een snuifje zout
versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze

- 1.** Pel de look en plet de teentjes met een mes. Wrijf ze samen met een snuifje zout fijn tot een gladde pasta met behulp van een vijzel of de vlakke kant van een mes.
- 2.** Doe de eierdooiers samen met de lookpasta en het citroensap in een mengkom. Klop alles goed door elkaar tot een glad geheel.
- 3.** Giet er al kloppend heel traag de olijfolie bij, eerst druppel per druppel zodat de emulsie goed kan binden. Verhoog het tempo geleidelijk tot een dun straaltje zodra de saus begint te dikken.
- 4.** Blijf kloppen tot een dikke, romige saus ontstaat.
- 5.** Proef en kruid bij met peper en eventueel wat extra zout.
- 6.** Bewaar de aioli afgedekt in de koelkast en gebruik binnen de 2 dagen.

Tip

Als de aioli begint te schiften, kan je de emulsie redden door een nieuwe eierdooier in een schone kom te doen en de geschiftte saus er druppelsgewijs onder te kloppen.

Lekker met

Brood, gegrild vlees, scampi of frietjes.

Dranktip

Zero Sugar Rosé (Pure the Winery) Droge rosé (negrette), kersenroze met fruitige en bloemige tonen. Veelzijdig en zomers fris. Suikervrij en 0 g suiker. Pure the Winery is gespecialiseerd in suikervrije wijnen, perfect voor een diabetesdieet. Bekijk deze wijn bij Pure the Winery