



Oeufs mayonnaise

Het nederigste en meest geliefde bistrovoorgerecht: hardgekookte eieren onder een royale laag zelfgemaakte mayonaise. Simpel, tijdsloos en onweerstaanbaar.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	9'	4	Voorgerecht

Ingrediënten

- 6 eieren
- 2 eierdooiers
- 1 kl dijonmosterd
- 250 ml zonnebloemolie
- 1 el witte wijnazijn
- 1 snuf zout
- versgemalen zwarte peper
- enkele blaadjes sla
- 1 el fijngesneden bieslook

Bereidingswijze

- 1.** Breng een ruime pot water aan de kook. Leg de 6 eieren voorzichtig in het kokende water en kook ze 9 minuten hard.
- 2.** Giet het water af en schrik de eieren onmiddellijk onder koud stromend water. Laat ze volledig afkoelen voor je ze pelt.
- 3.** Pel de eieren en halveer ze in de lengte. Leg ze afgedekt opzij.
- 4.** Bereid de mayonaise: doe de 2 eierdooiers samen met de mosterd, een snuf zout en een draai peper in een ruime kom. Klop alles kort los met een garde.
- 5.** Giet de zonnebloemolie eerst druppel voor druppel bij de dooiermengeling terwijl je voortdurend stevig klopt. Zodra de emulsie begint te binden, mag je de olie in een fijn straaltje toevoegen. Blijf kloppen tot je een dikke, glanzende mayonaise bekomt.
- 6.** Roer de witte wijnazijn erdoor. Proef en kruid bij met zout en peper.
- 7.** Bekleed een schaal of individuele borden met de slablaadjes.
- 8.** Schik de gehalveerde eieren met de dooier naar boven op de sla.
- 9.** Lepel de mayonaise royaal over de eieren zodat ze grotendeels bedekt zijn.
- 10.** Bestrooi met de fijngesneden bieslook en een extra draai peper. Serveer koel.

Tip

Zorg dat alle ingrediënten voor de mayonaise op kamertemperatuur zijn. Koude eierdooiers of koude olie vergroten de kans op een geknipte mayonaise aanzienlijk.

Lekker met

Knapperig stokbrood of een sneetje geroosterd zuurdesembrood.

Dranktip

Een frisse, droge witte wijn zoals een Muscadet of een lichte Chablis past uitstekend bij de rijke mayonaise.