

# Mayonaise (1 schaalpje)

Bereiden: 6 minuten

## Nodig:

- 1 eigeel (op kamertemperatuur)
- 1 tl Dijon mosterd
- Zout & peper
- 1 tl Citroensap
- ± 1 dl zonnebloemolie of maaskiemolie



## Doen:

Zet een (vrij kleine) kom op een vochtige vastdoek op het aanrecht. Klop met de mixer het eigeel los met de mosterd, wat zout & peper en een klein kneepje citroensap.

En dan nu het belangrijkste: druppel voor druppel de olie erdoor en goed blijven kloppen zodat de olie goed opgenomen wordt. Zodra het mengsel iets dikker (en lichter van kleur) wordt, kun je langzamerhand de olie in een dun straaltje toevoegen. Continu blijven kloppen! Dit duurt in totaal ± 5 minuten.

Proef en voeg eventueel nog wat zout, peper of citroensap toe. Overdoen in een mooi schaalpje en afgedekt wegzetten.



EHBO

**Schiften?!** Dat gebeurt wanneer je in het begin de olie te snel toevoegt. Geen paniek. Neem een nieuwe kom met een nieuw eigeel en klop dan (let op: weer druppel voor druppel!) het geschifte mengsel erdoor. Ga dan weer verder met de olie

**Witte stukjes?!** ontdek je bij het serveren dat er in je eerdergemaakte mayonaise ineens kleine witte stukjes zitten? Klop er dan een eetlepel heet water door. Opgelost!



EHBO

TIP!

## Groene Mayo?

Neem een flinke handvol spinazie, rucola, peterselie of een combinatie hiervan. Verwijder de steeltjes en was de blaadjes. Doe de natte blaadjes in een afgedekte kom en zet 1 minuut in de magnetron. Spoel meteen af met koud water in een vergiet (zo behoud je de mooie groene kleur). Knijp het water eruit en pureer met de staafmixer. Roer door de mayonaise. Ook lekker: teentje knoflook uit de knijper erdoor. Of twee flinke eetlepels zelfgemaakte pesto

mayo van alleen olijfolie is wat sterk

Tip!  
Maar half half is wel lekker!

