

# Tonijnmayonaise

## Ingrediënten

- 2 blikjes tonijn op water of olie
- 1 eetlepel kappertjes
- 6 ansjovisfilets
- 0,5 vleesbouillonblokje of fond, liefst kalfsbouillon
- 3 dl water
- 1 kakelvers ei
- 1 tl dyonmosterd
- 1,5 dl zonnebloemolie
- bleekselderijstengels en/of dipsticks

## Hulpmiddelen

Staafmixer  
Mengkom

## Bron

Traditioneel Italiaans

## Bereidingswijze

Voorbereiding \*

Zorg dat het ei, de mosterd en de zonnebloemolie op gelijke (keuken)temperatuur zijn. Scheid de eidooier van het eiwit.

- Daarvoor klop je in de mengkom de eidooier samen met de mosterd glad met de garde.
- Vervolgens voeg je druppelsgewijs de olie toe. Het druppelsgewijze (of hele kleine scheutjes) is belangrijk, want te veel tegelijk doet de mayonaise schiften.
- Doe de tonijn in een aparte mengkom, samen met de helft van de kappertjes, de ansjovisfilets en het bouillonblokje.
- Giet er wat water bij en maak er met de staafmixer een niet té fijne massa van.
- Voeg de mayonaise en de rest van de kappertjes toe aan de tonijnmassa en roer het goed door elkaar. Voeg eventueel nog water toe, totdat het een massa is die traag van je lepel druipt.
- Serveer met bleekselderij die tot eenhapsstokjes zijn gesneden en/of dipsticks. \*\*

## Tips

\* Als je weinig tijd hebt, kun je in plaats zelf de mayonaise basis maken ook kantenklare mayonaise van goede kwaliteit gebruiken.

\*\* Serveertip. Neem een laag glas (denk whiskyglas) en daarin een royale bodem van de tonijnmayonaise. Zet daarin de selderijs stokjes. Wortels op dezelfde manier gesneden kan natuurlijk ook. Feestelijk en gemakkelijk.