

Mayonaise

Ingrediënten

- Eigeel van 1 kakelvers ei
- 100 ml zonnebloemolie (ongeveer)
- 1 tl fijne (dijon)mosterd
- Sap van 1 citroen of 1-2 el witte wijnazijn
- ½ tl zout of naar smaak
- Witte peper naar smaak

Bereidingswijze

- Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn.
- Tijdens het kloppen steeds in één richting slaan. Maakt niet uit welke richting. Gebruik de handmixer op een rustige stand.
- Klop het eigeel met de mosterd los.
- Voeg dan al kloppend de olie toe in een klein straaltje of kleine scheuten. Bij een te grote hoeveelheid olie ineens loop je namelijk de kans op schiften.
- De mayonaise is goed als die aan een lepel blijft hangen en er heel traag van druipt.
- Voeg nu het zuur, zout en peper toe naar smaak.

Hulpmiddelen

Garde of handmixer
Royale mengkom

Tips

- Gebruik geen olijfolie! Dan wordt je mayonaise bitter. Als je olijfolie smaak in je mayonaise wilt, voeg dan een beetje toe als de mayonaise klaar is.
- Heel gek: hoe meer olie je gebruikt hoe dikker de mayonaise wordt.
- De kwaliteit van de mayonaise hangt sterk af van de kwaliteit van het eigeel.
- Maak van het eiwit een flensje voor op brood.
- In een goed afgesloten, schone pot kun je de mayonaise een dag of 4-5 in de koelkast bewaren.