



Mayonaise

Receptuur:

- Wittewijnazijn 6 el
- Zout 1 tl
- Eieren 2 stuks
- Mosterd 1 el
- Worcestershiresauce 1 tl
- Tabasco ½ tl
- Selderijzout 1 tl
- Witte peper 1 mespunt
- Druivenpitolie 400 ml
- Olijfolie 100 ml
- Citroensap ½ stuks

Werkwijze:

1. Meng alle ingrediënten behalve de olijfolie en de druivenpitolie in een hoge maatbeker. Plaats de staafmixer in de maatbeker en schenk hierop de olie. Zet de staafmixer aan en meng de ingrediënten tot een mayonaise.
2. Breng de mayonaise eventueel extra op smaak met citroensap, zout en worcestershiresauce.

Opmaak:

- Voeg eventueel water een scheutje water toe om de mayonaise iets vloeibaarder en witter te maken.
- Dit basisreceptuur kan worden gebruikt voor diverse recepturen waarin mayonaise wordt verwerkt.

Kritische aandachtspunten:

1. Beweeg de mixer van laag naar hoog zodat de olie langzaam kan worden opgenomen.
2. Als je geen staafmixer hebt meng dan de ingrediënten in een kom en voeg al kloppend met een garde de olie heel langzaam en in een dunne straal toe. Let op dat de olie wordt opgenomen door het eimengsel. Stop in het begin regelmatig met olie toevoegen om het mengsel goed door te roeren en dan weer in een dunne straal olie toe te voegen.
3. De druivenpitolie kan vervangen worden voor zonnebloemolie.