



Olijvonaise

DIRECTIONS:

1. Klop in een schaal met een garde, een mixer of in de keukenmachine het eigeel los met de mosterd, voeg wat zout en peper toe en de citroensap.
2. Giet vervolgens druppel voor druppel de olie erbij en blijf kloppen zodat de olie goed wordt opgenomen.
3. Blijf nog ongeveer 5 minuten kloppen totdat de mayonaise de juiste structuur heeft.

De mayonaise is nog enkele dagen houdbaar in de koelkast mits goed afgesloten bewaard.

* In dit recept is rauw ei verwerkt en daarom niet geschikt voor kinderen, bejaarden en mensen met een verminderde weerstand met het oog op een mogelijk salmonella besmetting.



INGREDIENTS:

- 1 Eigeel, op kamertemperatuur
- 1 theelepel Dijon Mosterd
- 1 theelepel Citroensap
- 100 ml Zacht Extra Vierge Olijfolie