

Hjemmelavet mayonaise



- 1½ dl rapsolie
- 1 pasteuriseret æggeblomme
- 1 pasteuriseret æggehvide
- ½ tsk salt
- ½ tsk peber
- 2-3 dråber æblecider, - eller vineddike
- ½-1 tsk dijon sennep, efter smag
- 1 citron

Hæld alle ingredienser i et syltetøjsglas, hvor åbningen er så stor at din stavblender, kan komme derned. Brug en stavblender, og lav først små "puls", og slut af med at give den gas. Kan eventuelt synes med ekstra citronsaft.

Hvis du synes, kan du komme lidt hvidløg i, så det bliver Aioli. Og hvis du vil have den lidt mere rustik kan du komme en kogt kartoffel i. Prøv dig frem og se hvad du bedst kan lide. Kan også smages til med en håndfuld ramsløg, som blendes sammen med rapsolien.

Kilde: Inspireret af Storrygeren på DR2

08.07.2012