

Hjemmelavet mayonnaise



Hansens opskrifter

Kategori: Tilbehør

Ingredienser:

2 æggeblommer

1 tsk. go' sennep

1 tsk. citronsaft

Salt og friskkværnet peber

Ca. 2 dl. rimelig smagsneutral olie



Tilberedning:

1. Æggeblomme, sennep, eddike, salt og peber piskes sammen
2. Olien tilsættes lidt ad gangen og mayo'en piskes indtil olien er optaget i blandingen. Fortsæt indtil mayo'en opnår den ønskede konsistens.
3. Bliver mayonnaisen for tyk piskes der nogle dråber citronsaft i.
4. Smag til med salt og peber.

