

Mayonnaise



- 2 æggeblommer
- 1,5 spsk dijonsennep
- 1 spsk hvidvins- eller æbleeddike
- 5 dl neutralt smagende olie - majs, vindrukerne eller solsikke
- 1-2 tsk havsalt
- friskkværnet peber
- 1-2 spsk koldt vand

Fremgangsmåde

1. Kom æggeblommerne i en stor skål sammen med sennep, 1 spsk eddike, lidt salt og peber og pisk det godt sammen med et piskeris eller med en elpisker.
2. Pisk nu olien i æggeblommerne lidt ad gangen i en tynd stråle. Hæld så langsomt, at olien hele tiden når at blive pisket ind i æggeblommerne. Hold af og til en pause med olien og pisk mayonnaisen godt igennem.
3. Fortsæt til al olien er tilsat og pisk derefter lidt vand i. Pisk igen godt igennem - dette er med til at sikre, at mayonnaisen ikke skiller, og at den får en flot og homogen konsistens.
4. Smag til sidst til med salt og evt. ekstra eddike. Stil straks mayonnaisen på køl, hvor den kan holde sig i 4-5 dage.