

DILDMAYONNAISE:

Et genialt udgangspunkt til de skønneste grønne krydderurte mayonaiser, man kan tage krydderurterne alene eller i kombination med hinanden - eksempelvis går estragon og persille godt sammen, eller ramsløg og persille eller purløg og løvstikke.

1 stort bundt dild
2 æggeblommer
1,5 spsk dijonsennep
2-3 spsk citronsaft
6 dl majs- eller solsikkeolie
1 tsk havsalt friskkværnet peber

Fremgangsmåde

Krydderurteolie:

Skyl dildbundet, skær den groveste del af stænglerne af og slyng urterne tørre i en salatslynge eller i et viskestykke. Kom dem i en blender med 3 dl af olien og blend i et par minutter, til olien er lun, grøn og uden hele stykker urter. Kom evt. olien igennem en finmasket sigte, hvis mayonnaisen skal være helt glat. Bland nu urteolien med resten af olien.

Krydderurte-mayonnaise:

Kom æggeblommerne i en stor skål sammen med sennep, lidt salt, friskkværnet peber og 2 spsk citronsaft og pisk det godt sammen med en elpisker, eller hvis du har et godt ballonpiskeris til at samle mayonnaisen med. Pisk nu krydderurteolien i æggeblommerne lidt ad gangen i en tynd stråle. Hæld langsomt, så olien hele tiden når at blive pisket ind i æggeblommerne. Hold af og til en pause med olien og pisk mayonnaisen godt igennem. Fortsæt til al olien er tilsat, pisk igen godt igennem.

Smag til sidst til med salt og evt. ekstra citronsaft, dildmayonnaisen smager bedst, hvis den er lidt til den syrlige side. Kom gerne krydderurte-mayonnaisen i en sprøjtepose.

Stil straks mayonnaisen på køl, hvor den kan holde sig i 5-6 dage.

