

Mayonnaise

Tilberedning : 7 min

Ingredients

3 æggeblommer

2 spk, stærk sennep

450 ml olie

3 spk. eddike

salt & peber

Kom æggeblommer, sennep og en spiseskefuld af olie i mini skålen.

Blend i ca. 20 sek og derefter langsomt kommes halvdelen af den resterende olie via feed røret, forøg strømmen som blandingen stivner.

Tilføj salt og peber og derefter, mens maskinen stadig kører, kommes resten af olien.

Vent indtil sidste øjeblik med at tilføje eddike.

Alle ingredienser skal ved stuetemperatur.

For at opnå en blødere konsistens, bruges hele æg.