



De Kookjuf

Mayonaise

Ingrediënten

- 40 gram eidooier
- 30 ml witte wijnazijn
- 10 ml mosterd (Franse)
=2 tl
- 3 dl zonnebloemolie
- zout
- versgemalen zwarte peper
- worcestersaus

Bereiding

1. De bereiding van zowel mayonaise als dressing is min of meer snel roeren ipv kloppen
Er hoeft namelijk geen lucht in zoals bij slagroom, het moet een emulsie worden
2. Doe de eidooiers, de azijn en de mosterd bij elkaar in een beslagkom
3. Roer ze tot ze goed gemengd zijn. Voeg alvast iets zout en peper toe
4. Roer druppel voor druppel de olie toe, tot deze begint te binden en dikker wordt. Vanaf dat moment kun je meer olie tegelijkertijd toevoegen
5. Maak de mayonaise op smaak met zout, peper en worcestersaus
6. Je kunt nu variaties maken. Bijvoorbeeld geperste knoflook voor aioli; dille en citroensap voor bij de vis; wat ketchup en whisky voor een cocktailsaus, enzovoort