

Mayonaise



Zelf een gezondere mayonaise maken in slechts een paar minuten, het kan! En deze mayonaise is ook nog glutenvrij!

INGREDIENTEN

250 ml milde olijfolie
1 ei (eiwit en eigeel)
Flinke klodder mosterd
Beetje citroensap
Kerriepoeder
Zout en peper

BEREIDING

Doe het ei, de mosterd, citroensap en de kruiden in een smalle kan. Mix dit door elkaar met een staafmixer. Giet dan terwijl de staafmixer blijft draaien een dun straaltje olie erbij in. Laat de staafmixer draaien terwijl je steeds meer olie toevoegt. Trek de staafmixer langzaam omhoog totdat alle olie is toegevoegd. De mayonaise kun je tot een dag of 4-5 bewaren in de koelkast in een schone glazen pot.

Variatietips:

*In plaats van citroensap kun je ook een beetje azijn gebruiken.
Ook lekker is variatie in de kruiden, bijvoorbeeld curcuma, knoflook of rozemarijn.*

Je kan ook variëren in de olie of meerdere verschillende oliën gebruiken. Maak echter het aandeel Extra vierge olijfolie of lijnzaad olie niet te groot, dit maakt de mayonaise erg straf en niet lekker.

Deze mayonaise kun je ook gebruiken in plaats van sla saus. Wil je hem wat dunner, dan kun je meer citroensap of azijn toevoegen.

www.sanvaria.nl
sandra@sanvaria.nl
Volg mij op FB, LinkedIn en Insta