



Zelfgemaakte mayonaise

Romige, zelfgemaakte mayonaise met een frisse toets mosterd en azijn. Veel lekkerder dan uit de pot en zo gemaakt.

VOORBEREIDING	PORTIES	CATEGORIE
10'	6	Sauzen

Ingrediënten

2 eierdooiers
1 theelepel mosterd
1 eetlepel witte azijn
250 ml zonnebloemolie
Zout
Peper

Bereidingswijze

1. Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn, anders schift de mayonaise.
2. Klop de eierdooiers met de mosterd, azijn, zout en peper in een kom tot een glad geheel.
3. Giet er al kloppend druppelsgewijs de olie bij, eerst heel traag zodat de saus bindt.
4. Naarmate de mayonaise dikker wordt mag je de olie in een dun straaltje toevoegen. Blijf stevig kloppen.
5. Proef en kruid bij met wat extra azijn of zout. Bewaar afgedekt in de koelkast en gebruik binnen de 3 dagen.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)