



Oeufs mayonnaise

Het nederigste en meest geliefde bistrovoorgerecht: hardgekookte eieren onder een royale laag zelfgemaakte mayonaise. Simpel en tijdloos.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	9'	4	Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

- 6 eieren
- 2 eierdooiers
- 1 tl dijonmosterd
- 250 ml zonnebloemolie
- 1 el witte wijnazijn
- 1 snuf zout
- versgemalen peper
- enkele blaadjes sla

1 el fijngesneden bieslook

Bereidingswijze

1. Kook de 6 eieren in 9 minuten hard. Schrik ze onder koud water en pel ze.
2. Laat de eieren volledig afkoelen en halveer ze in de lengte.
3. Doe voor de mayonaise de eierdooiers met de mosterd, een snuf zout en peper in een kom. Klop even los.
4. Giet de olie eerst druppelsgewijs en daarna in een dun straaltje erbij terwijl je stevig blijft kloppen tot een dikke mayonaise.
5. Roer de wijnazijn erdoor en proef bij met zout en peper.
6. Bekleed een schaal of borden met de slablaadjes.
7. Leg de gehalveerde eieren met de dooier naar boven op de sla.
8. Lepel de mayonaise royaal over de eieren zodat ze grotendeels bedekt zijn.
9. Bestrooi met bieslook en een draai peper en serveer koel.

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