



Opai's kenken

Mayonaise

Ingrediënten:

- 1 groot ei (> 60 gram, bijv. bruto 70 en netto 62 gram)
- 170 gram zonnebloemolie
- 1 theelepel met kop Dyon-mosterd (20 gram)
- 1 eetlepel azijn (10 gram)
- 1 theelepel citroensap (4 gram)
- 0,5 gram zout
- Peper naar smaak

Bereiding:

Doe azijn, citroensap, zout en mosterd en het ei in het bakje van de staafmixer. Mix het geheel met de staafmixer. Voeg vervolgens steeds hele kleine beetje olie toe en mix weer tot de olie goed is gemengd en alles goed glad is. Ga zo door: de mayonaise wordt steeds stijver. Als de olie op is, is de mayonaise klaar.

Deze mayonaise is niet gepasteuriseerd dus slechts houdbaar in de koelkast tot de uiterste verkoopdatum van het ei.

Dit recept kan als basis dienen voor andere mayonaises met smaak naar keuze. Mayonaise uit de winkel en in mindere restaurants bevat vaak suiker. Dat is fritessaus, dus geen echte mayonaise.

Voedingswaarde per 100 gram

- Kcal: 602
- Vetten: 70 g
- Koolhydraten: 0,3 g
- Eiwitten: 0,7 g