



Overige

Homemade mayonaise

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 eierdooier
1 eetlepel Dijon mosterd
1 eetlepel citroensap
250 milliliters zonnebloemolie
peper
zout

Bereidingswijze

Klop de eierdooier los samen met de Dijon mosterd en citroensap. Kruid het geheel met peper en zout.

Klopt er beetje bij beetje de maïsolie bij totdat je de gewenste dikte hebt bereikt. Kruid de mayonaise eventueel bij met citroensap of peper en zout.

