



Bijgerechten

Overige

## Verse mayonaise

Voor 4 personen.

### Ingrediënten

1/2 citroen (het sap)  
250 milliliters slaolie  
1 eetlepel mosterd  
1 ei  
peper  
zout

**Zelf mayonaise maken is niet zo moeilijk, maar je moet het natuurlijk wel correct doen want anders gaat ze ofwel schiften, of smaakt ze wrang. Maar wat een feest als je zelfgemaakte mayonaise serveert bij je handgesneden frietjes! Nom nom nom!**

### Bereidingswijze

Doe het ei met de mosterd en het citroensap in een maatbeker en klop zachtjes los met een staafmixer.

Giet er al mixend de slaolie in een straaltje bij tot de mayonaise mooi stevig is, ga hiervoor zachtjes op en neer met de staafmixer.

Kruid tot slot het geheel af met peper en zout.

### Varianten:

- **Lookmayonaise:** + 2 teentjes fijngehakte knoflook
- **Kruidenmayonaise:** + een handvol fijngehakte peterselie, basilicum en kervel
- **Truffelmayonaise:** + 15 g zwarte truffel of 0,5 ml truffelolie

### Keukenbenodigdheden

Staafmixer



