



Overige

Zelfgemaakte mayonaise met gepofte knoflook

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 knoflook (hele bol)
1 eetlepel olijfolie
2 eidooiers
1 eetlepel Dijon mosterd
1 eetlepel witte wijnazijn
snuifje zout
zwarte peper
1 kopje plantaardige olie

Bereidingswijze

Warm de oven voor op 180 °C.

Snijd het bovenste deel van de hele bol knoflook af, zodat de teentjes aan de bovenkant zichtbaar zijn.

Plaats de bol knoflook op een stuk aluminiumfolie en besprenkel de teentjes met olijfolie. Wikkel de knoflook in de folie en plaats in de voorverwarmde oven.

Pof de knoflook in de oven gedurende ongeveer 30 minuten, of tot de teentjes zacht en goudbruin zijn geworden. Haal uit de oven en laat afkoelen.

Knijp de geroosterde knoflookteentjes uit de bol en prak ze tot een gladde pasta.

In een kom meng je de eidooiers, Dijon-mosterd, witte wijnazijn, een snuifje zout en de zwarte peper. Klop het mengsel goed door elkaar. Voeg de gepofte knoflookpasta toe aan de kom en meng opnieuw tot alles goed gecombineerd is.

Begin langzaam, druppel voor druppel, de plantaardige olie toe te voegen terwijl je blijft kloppen. Dit is een belangrijk proces om de mayonaise te emulgeren en de juiste consistentie te bereiken. Klop tot de mayonaise dik en romig is.

Giet de mayonaise in een gesteriliseerde pot met deksel. Bewaar in de koelkast.

