

Majonnäs

Det är skillnad på majonnäs och majonnäs, både smak och konsistens. Grejen är att det är så attans enkelt att göra själv. Plus att du vet vad den innehåller.

Gör en större sats – bra att ha färdigt i kylan. Sen är det bara att smaksätta beroende på vad du ska ha den till. Här har jag använt chilisås från Skånsk Chili. Det går lika bra med senap, ramlök, eller dragon. Supergott till tilapia och grönsaker.

Oljan påverkar smaken – skånsk rapsolja ger fin färg och mycket smak. En mer neutral olja gör majonnäsen mer milk. Mixa med en stavmixer.

- Äggula 1 st
- Dijonsenap 0.5 msk
- Vitvinsväger (eller citronsaft, eller både och) 0.5 msk
- Olja 2.5 dl (neutral, raps eller oliv)
- Salt 1 nypa

Gör så här

Lägg alla ingredienser utom oljan i mixerskålen. Slå i lite av oljan och mixa. Slå i mer av oljan och mixa. Slå i resten och mixa färdigt majon till fin konsistens. Ibland har jag inte behövt använda 2,5 dl olja, ibland har jag behövt slå i lite extra. Smaka av! Blir den för tjock kan du späda med lite vatten.

