

Mayonaise

200 – 250 ml	Rapsolie
4 stk.	Æggeblommer
1 tsk.	Dijon sennep
½	Citron, saft
	Salt og peber

Rør æggeblommer med dijonsennep samt salt og peber med olien, hvor olien tilsættes drypvis, forsigtigt i starten og i en tynd stråle til sidst. Tilsæt saft af ½ citron når du har rørt ca. halvdelen af olien i og fortsæt med olien.

Det er vigtigt at starte forsigtigt ud med olien, så blommerne kan emulgere olie og citronsaft. Kører man for hårdt på med olien i starten, skiller lortet, og man starter forfra!