

## Basisrecept Mayonaise

2 dooiers van verse eieren

1 eetlepel neutrale mosterd ( Dijon mosterd)

1 eetlepel witte wijnazijn

Ongeveer 4 dl olie naar keuze ( olijf, maïskiem, arachideolie)

Zout & zwarte peper

Citroensap

Doe de eidooiers, mosterd, azijn, zout en een paar druppels citroensap in een kom, alles doorroeren met een garde tot het zout is opgelost.

Voeg stevig kloppend de olie langzaam ( drupelsgewijs) toe tot er een binding ontstaat.

Giet je de olie te snel dan gaat de mayonaise schiften.

Op smaak brengen met zout en peper.

Mayonaise kun je met allerlei tuinkruiden aromatiseren.