



Citroenmayonaise



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 1/2 deciliter zonnebloemolie
1 1/2 deciliter olijfolie
2 eiderdooiers
1 eetlepel citroensap
2 eetlepels citroentijm (fijnggehakt)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Meng de 2 oliesoorten
- 2.** Klop de eierdooiers met een snuifje zout.
- 3.** Voeg druppel per druppel de olie toe en blijf kloppen met een garde of mixer.
- 4.** Doe het citroensap erbij als een kwart van de olie is verwerkt.
- 5.** Voeg de rest van de olie al kloppend toe in een gelijkmatig straaltje.
- 6.** Klop tot de mayonaise dik en romig is.
- 7.** Roer de citroentijm eronder.
- 8.** Breng op smaak met peper en zout.