



Marokkaanse mayo



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 eiderdooiers
1 eetlepel mosterd
2 deciliter arachideolie
peper en zout
2 eetlepels citroensap
1 theelepels komijnpoeder
1 eetlepel harissa (pikante pasta van pepertjes, bij de kruiden in de supermarkt)
1 tomaat (ontpit en in blokjes)

Bereidingswijze

- 1.** Klop de dooiers met de mosterd tot een homogeen mengsel.
- 2.** Voeg beetje bij beetje, al kloppend, de arachideolie toe tot je een mayonaise hebt. Breng op smaak met peper, zout en citroensap.
- 3.** Voeg de komijnpoeder, de harissa en de blokjes tomaat toe.
- 4.** Tip: deze spicy mayo is verrukkelijk bij gegrild vlees, geroosterde groenten en hamburgers.