

Ingrediënten voor 6 personen

1 ei 1 tl mosterd 1/2 tl zout 1 el witte wijn azijn 250 ml zonnebloemolie (Reddy Premium) 1 el sriracha 1 el truffelpasta

Tijd: 0-10 min.
Keuken: Fusion
Soort_gerecht: Saus/dressing
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Zelf mayonaise maken: 3 varianten

Zelf mayonaise maken was nog nooit zo gemakkelijk! Met deze fijne olie van Reddy Premium zet je in een handomdraai zelf verse mayonaise op tafel. Met dit recept maak je drie verschillende soorten mayonaise: - naturel mayonaise - pittige mayonaise - truffelmayonaise

Hulpmiddelen

Staafmixer Mengbeker

Bereidingswijze

1. Doe het hele ei in een mengbeker met daarbij de mosterd, zout, witte wijn azijn en zonnebloemolie. 2. Zet de staafmixer in de maatbeker. Zet de staafmixer aan en haal hem in een vloeiende rustige beweging omhoog. 3. Het mengsel is nu mayonaise. Als hij nog niet glad of stevig genoeg is meng je nogmaals met de staafmixer. 4. Verdeel het mengsel over 3 bakjes. Roer door het eerste bakje de sriracha en door het tweede bakje de truffelpasta.