

# KNOFLOOK MAYONAISE

## KNOFLOOK MAYONAISE:

1 ei	1 theelepel mosterd
1 eetlepel water	flinke snuf zeezout
1 eetlepels citroensap	peper
half teentje knoflook	200/250 ml milde olijfolie



## BEREIDING:

1. Was het ei en droog goed af.
2. Breek het ei en doe in de maatbeker, voeg hier het water, het citroensap, knoflook uit de pers en de mosterd aan toe.
3. Zet de staafmixer hier op en voeg langzaam de olie toe. Gaat het mengsel binden, dan kun je de olie wat sneller toevoegen. Voor een goede stevige mayonaise heb je ongeveer 200–250 ml olie nodig.
4. Voeg naar smaak zout en peper toe en mix alles nog kort door. Als je mayonaise in de schift dreigt te raken, voeg iets water toe en mix verder.