

# Aïoli

---

## Opmerking

In dit recept wordt een heel ei gebruikt. Eigenlijk hoort in aioli alleen een dooier, of zelfs helemaal geen ei. Met alleen een dooier kun je dit condiment ook goed in de Thermomix maken, maar dan moet je de olie vanuit een doseerflesje of kannetje heel langzaam – eerst druppelsgewijze, later met een dun straaltje – toevoegen.

## Nodig

- 2 tenen knoflook
- 250 g zonnebloemolie
- 1 ei
- 1/2 citroen
- Peper
- Zout

## Bereiden

1. Pers de citroen uit (evt. met een vork). Je hebt **1 tl citroensap** nodig.
2. Zet een maatbeker op de deksel van de Thermomix en weeg de olie af met behulp van de weegfunctie. Zet de maatbeker even opzij.
3. Maak de knoflook schoon.
4. Doe de knoflook in de maatbeker en verklein 5 seconden, stand 5.
5. Schrap de knoflook naar beneden.
6. Plaats de overige ingrediënten in de mengbeker en stel in:  
1:30 minuut/snelheid 4.
7. Schenk nu langzaam de zonnebloemolie op het deksel van de Thermomix.
8. Schep de Aïoli over in een schaal.
9. Maak de mengbeker schoon.
10. Herhaal bovenstaande stappen.
11. Voeg de 2<sup>e</sup> massa bij de 1<sup>e</sup> massa.
12. Serveer met stokbrood.
13. Maak de mengbeker goed schoon.