

Mayonaise

Opmerking

In dit recept wordt een heel ei gebruikt. Eigenlijk hoort in mayonaise alleen een eidooier. 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

- 250 g zonnebloemolie
- 1 ei (kamertemperatuur)
- 1 tl mosterd
- 1 tl citroensap
- Peper
- Zout

Bereiden

1. Zet een maatbeker op de deksel van de Thermomix en weeg de olie af.
2. Zet de maatbeker even opzij.
3. Plaats de overige ingrediënten in de mengbeker en stel in:
1:30 minuut/snelheid 4.
4. Schenk nu langzaam tijdens het draaien de zonnebloemolie op het deksel van de Thermomix.