

Estragon Mayonnaise

Portionsstørrelse: Ca. 500 gram

Tilberedningstid: Ca. 15 minutter

KØKKENREDSKABER

Håndmixer

Skål

500 ml. målebæger

Teske

Spiseske

Hvidløgspresser

INGREDINSER

1 pasteuriseret

æggeblomme

½ spsk. Dijon sennep

½ tsk. Hvidvinseddike

4-5 dl neutral olie

1 fed hvidløg

1-2 tsk. Chilipulver

1-2 tsk. Tørret estragon

Salt & peber

FREMGANGSMÅDE - Sådan gør du

1. Vask hænder og find alle ingredienserne og redskaber frem.
2. Put æggeblommen i skålen.
3. Tilføj sennep (spiseske), hvidvinseddike (teske) og noget salt og peber i skålen.
4. Mål 500 ml olie af i målebægret
5. Begynd at piske blandingen i skålen, mens i langsomt hælder olien i blandingen.
6. Bliv ved med at piske til konsistensen er tyk og cremet
7. Pil et fed hvidløg og kom det i hvidløgspresseren.
8. Pres hvidløget i blandingen
9. Tilføj chilipulver og tørret estragon ved at måle med teskeen.
10. Smag evt. til med hvidløg, chilipulver, estragon, salt og peber.



Tips/vær opmærksom på

- Tilføj olien langsomt, dråbevis
- Pas på chilipulver - en smule for meget kan være meget stærkt