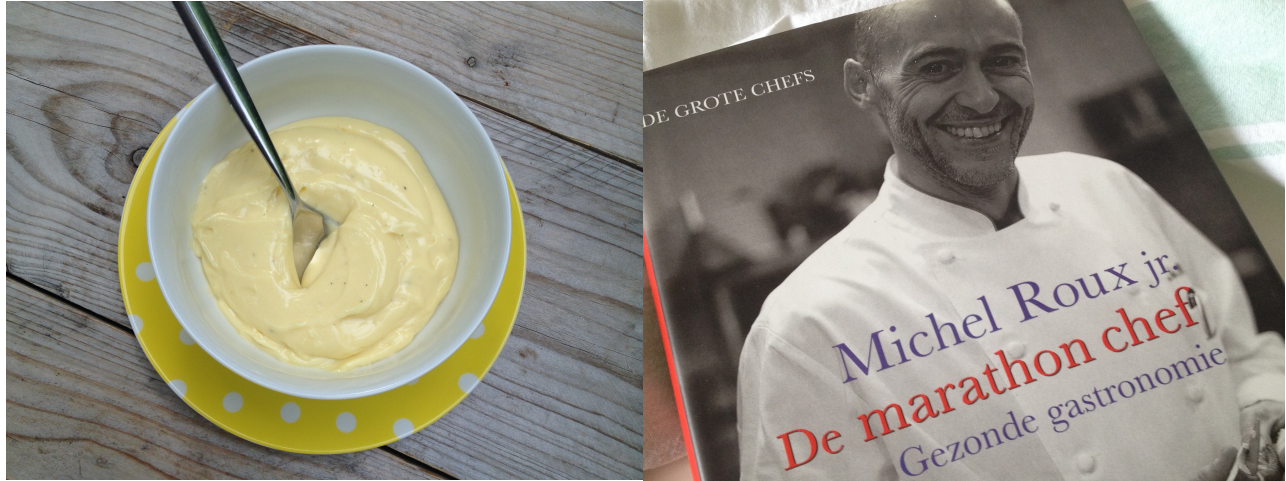


Homemade mayonaise van Michel Roux / Homemade Mayonnaise by Michel Roux



De boodschappen

- 2 vrije uitloop eierdooiers
- 15 gram Dijon mosterd
- 250 ml Arachis (of aardnoten) olie of goede Olijfolie
- 30 ml Vers citroensap of witte wijnazijn naar keuze
- Snufje zout&peper

Zo maak je de heerlijke mayonaise van Michel Roux Jr

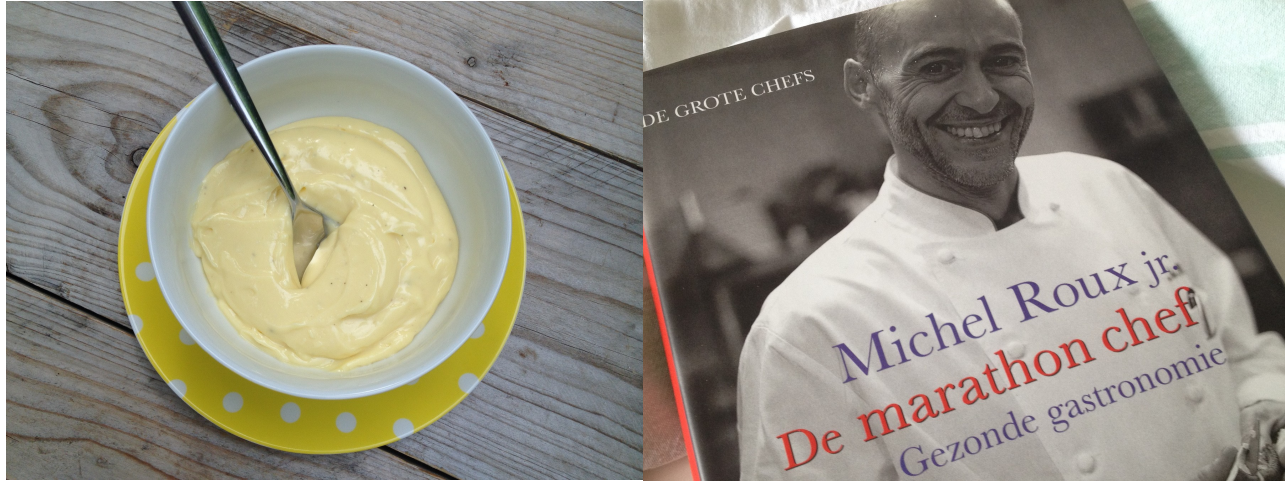
1. Begin met het scheiden van de dooiers en klop ze met de mosterd en zout & peper met de garde goed glad.

2. Voeg de olie in een klein straaltje toe terwijl je stevig blijft kloppen. Als de mayonaise dikker wordt kun je van het straaltje olie dat je toevoegt een gelijkmatig stroompje maken.

3. Als alle olie is opgenomen klop je het citroensap (of de azijn) erdoor. Klop nog 30 seconden stevig door met de garde tot de saus een gladde, glanzende mayonaise is.

Schep de mayonaise in een pot met schroefdeksel en bewaar het in de koelkast, het bewaren zal niet lang duren!

Homemade mayonaise van Michel Roux / Homemade Mayonnaise by Michel Roux



Shopping list

- 2 free range egg yolks
- 15 gram Dijon mustard
- 250 ml groundnut oil or good olive oil
- 30 ml fresh lemon juice or white winevinegar
- pinch of sea salt & pepper

How to make the delicious mayonnaise by Michel Roux Jr.

1. Start by separating the egg yolks from the whites, put the egg yolks, mustard and salt & pepper in a bowl and whisk.
2. Add the oil in a thin trickle while your keep on whisking firmly. When the mayonnaise thickens the trickle of oil can become a steady little stream, keep whisking.
3. When all the oil is incorporated quickly whisk in the lemon juice (or vinegar), keep rapidly whisking for 30 seconds until the mayonnaise becomes thick and glossy.

Spoon the mayonnaise in a jar with a screw lid and store it in the refrigerator, storage will not last long!