

Tuisgemaakte Mayonaise

Die eerste keer wat ek mayonaise moes maak op chefs-skool, was dit 'n totale flop. Toe probeer ek weer... en weer... en nóg vyf keer. Elke keer? 'n Mislukking. Ek het letterlik begin dink ek het 'n mayo-vloek. Toe kry ek hierdie resep, en hy sal jou nooit teleurstel nie.

Opbrengs:
500ml

Porsiegrootte:

Voorbereidengstyd:
10min

Kooktyd:

Bestandele

1 groot eier
1 eetlepel (15 ml) suurlemoensap
1 teelepel Dijon mosterd
1 knoffelhuisie, fyn gemaal
1 koppie (240 ml) canola-olie
Sout
'n Bietjie sojasous

Metode

Stap 1

Plaas al die bestanddele behalwe die olie in jou dompelmenger-houer.

Stap 2

Sit die menger onder in die houer, gooi die olie bo-oor.

Stap 3

Blitz tot dit dik raak.

Stap 4

Voeg nou die sojasous by, en blitz net vinnig weer om dit in te meng.

Bron: Tannie Jessy Berry