Majoneesi



- 1 kananmuna
- 2 dl rypsiöljyä
- 1 tl dijon sinappia
- 1/4 tl valkoviinietikkaa tai väkiviinaetikkaa
- 1/2 tl suolaa
- (1 valkosipulinkynsi pieneksi pilkottuna)

Tarvitset sauvasekoittimen sekä kapean ja korkean astian. Esimerkiksi sauvasekoittimen mukana tullut sekoitusastia tai puhdas korkea hillopurkki käy hyvin. Tarkista kuitenkin, että sekoitin sopii astian sisään.

Huolehdi, että majoneesin ainesosat (erityisesti munat ja öljy) ovat samanlämpöisiä. Riko sitten yksi kananmuna astian pohjalle niin, että keltuainen säilyy ehjänä. Valuta munan päälle rypsiöljy, tipauta joukkoon lusikallinen dijonia ja tilkka viinietikkaa, sekä mausteet.

Aseta sitten sauvasekoitin astian pohjaan niin, että se peittää kokonaisuudessaan keltuaisen. Käynnistä sauvasekoitin ja pidä se käynnissä astian pohjassa, kunnes öljy on sekoittunut munaan.

Jos öljy ei meinaa sekoittua, voit auttaa hieman: nosta sauvasekoitinta vähitellen ylöspäin astiassa niin, että kaikki öljy valuu alas ja sekoittuu majoneesin joukkoon.

Kurkkumajoneesi

- 1 annos majoneesia
- + yksi maustekurkku pieneksipilkottuna
- + ripaus kurkumaa

Paprikamajoneesi (kuin Hesburgerin konsanaan)

- + pala punaista paprikaa silputtuna
- + 1 pussi Hesen grillimaustetta (myös 1 tl tavallista grillimaustetta kelpaa paremman puutteessa)

Revision #4
Created 2020-11-14 13:10:54 UTC by Klaus
Updated 2021-06-11 17:24:47 UTC by Klaus