Onze winkel Eext

**mayonaise**

**4 personen**

**Ingrediënten:**

* 4 eidooier (op kamertemperatuur)
* 1 eetlepel scherpe mosterd
* 1 eetlepel lauw water
* 1 eetlepel (witte wijn) azijn
* 4 dcl zonnebloemolie of arachideolie
* snufje zout
* peper
* Staafmixer of kom met garde

**Bereiding:**

Doe de eidooiers in een hoge maatbeker en klop ze kort los. Voeg de mosterd, azijn en water toe. Mix dit kort door elkaar met de staafmixer. Je kunt dit ook doen in een kom met garde maar dan duurt het wellicht langer. Druppel er beetje bij beetje de olie bij tot deze helemaal opgenomen. Probeer dit niet te snel te doen.

Proef, kruid met peper en zout, en roer.

Is de mayonaise te dik, dan kan je nog een beetje extra azijn, citroensap of zelfs water toevoegen.

Schep de zelfgemaakte mayonaise in een kommetje en serveer bijvoorbeeld bij verse frieten.