





Recept: Mayonaise

Een romige en smaakvolle mayonaise, zelfgemaakt met verse eidooiers, mosterd, azijn en zonnebloemolie of arachideolie. Perfect als basis voor sauzen of als dip.

 Aantal personen: 2	 Tijd: 15 minuten	 Moeilijkheidsgraad: 
--	--	---

Ingrediënten	Hoeveelheid	Vorbereiding
Hieronder vind je de benodigde ingrediënten. Vink ze af wanneer ze klaar zijn voor gebruik.		
<input type="checkbox"/> Grote eidooier	1	op kamertemperatuur
<input type="checkbox"/> Dijonmosterd	1 kl	
<input type="checkbox"/> Witte wijnazijn (of citroensap)	1 tl	
<input type="checkbox"/> Zonnebloemolie (of andere neutrale olie)	200 ml	op kamertemperatuur
<input type="checkbox"/> Zout	naar smaak	
<input type="checkbox"/> Witte peper	naar smaak	

Bereidingswijze (stap voor stap)

Volg de stappen en vink ze af wanneer ze voltooid zijn:

- Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Dit is cruciaal voor een succesvolle emulsie.
- Doe de eidooier, mosterd en azijn (of citroensap) in een kom.
- Klop krachtig met een garde of gebruik een staafmixer tot het mengsel licht en schuimig is.
- Voeg nu de olie druppel voor druppel toe terwijl je constant blijft kloppen/mixen. Dit is de belangrijkste stap om te voorkomen dat de mayonaise schift.
- Zodra de mayonaise begint te binden, kun je de olie in een dunne straal toevoegen, nog steeds constant kloppend/mixend, tot alle olie is opgenomen en de mayonaise dik en romig is.
- Breng de mayonaise op smaak met zout en witte peper. Proef en voeg indien nodig meer toe.
- Schep de zelfgemaakte mayonaise over in een schone pot en bewaar in de koelkast. Consumeer binnen 3-5 dagen.

Alternatieven voor Klassieke Mayonaise

Hoewel klassieke mayonaise op zichzelf heerlijk is, zijn er talloze variaties die je zelf kunt maken om je gerechten een unieke draai te geven. Deze alternatieven bouwen vaak voort op de romige basis van mayonaise, maar voegen extra ingrediënten toe voor een onderscheidende smaakbeleving.



Tartaarsaus

Tartaarsaus is een hartige variant, vaak geserveerd bij visgerechten. De mayonaise wordt verrijkt met fijngesneden kappertjes, augurken, peterselie, bieslook en soms een beetje sjalot. Dit geeft de saus een frisse, lichtzure en kruidige smaak die perfect past bij gefrituurde vis of aardappels.



Cocktailsaus

Een populaire keuze bij zeevruchten, cocktailsaus combineert mayonaise met ketchup, een scheutje cognac of whisky, Worcestershire saus en soms wat tabasco. Het resultaat is een zoet-pittige, licht rokerige saus met een kenmerkende roze kleur, ideaal voor garnalencocktails of als dip bij friet.



Aïoli

Aïoli is de Mediterrane knoflookmayonaise, die traditioneel met de hand wordt gemaakt door knoflook, zout en olijfolie te emulgeren. Het resultaat is een robuuste, geurige en romige saus met een intense knoflooksmaak. Perfect bij gegrilde groenten, vlees of als dip voor brood.



Currymayonaise

Voor de liefhebbers van exotische smaken is currymayonaise een uitstekende optie. Door mayonaise te mengen met kerriepoeder (mild of pittig, naar smaak), en eventueel een snufje kurkuma voor de kleur, ontstaat een smaakvolle en aromatische saus. Heerlijk bij kip, patat of op broodjes.