

Mayonaise

Materialen	Ingrediënten
maatbeker	Ingrediënten: 200 gram slaolie
Bekken	20 gram eidooier (1 eidooier)
Materialenbakjes voor de ingrediënten	10 gram azijn of citroensap
Garde	2 gram zout
	2 gram mosterd
	Room, peper

Stap 1.

Doe de eidooier, zout, mosterd, en peper in een bekken en meng dit goed door elkaar

Stap 2.

Doe de slaolie in een maatbeker. Voeg steeds een kleine portie toe aan het mengsel en blijf dit goed doorroeren. Let op: **Als je de slaolie te snel toevoegt of als de grondstoffen te koud zijn zal de mayonaise in de schift gaan. Dit betekent dat de stoffen niet met elkaar zullen mengen.**

Stap 3.

Is de olie goed doorgeroerd? blijf steeds een kleine portie toevoegen aan het mengsel. Blijf dit herhalen

Stap 4.

Hoe meer slaolie erbij zit hoe sneller je de rest mag toevoegen

Stap 5.

Wordt de mayonaise te stevig dan mag je de azijn toevoegen

Als alle slaolie erbij zit kan je het geheel afslappen met augurkennat of water tot de goede stevigheid

Stap 6.

Zet het apparaat aan de kant en ga door met de volgende bereiding voor pitabrood

Het apparaat is het mengsel dat je net hebt klaargemaakt.

