



AAAAAH!!! De Mayo is op 😞



Relax Meneer Verlaak... Ratatouille isze hier om'e u te helpen!



Eerste u pakken die ei en u halen hieruit die ei gele!!



Wij voegene toe ene skeppie franse mosterd voor die smaak!



Nu wij gaan'e roeren die mengsel mete liefde!

A FEW MINUTES LATER...



Nu u voegen toe, beetje bij beetje, die 80 mL olie! Ondertussen blijve u stevig roere!



Die Mayo is'e bijna perfecto. U nu moeten toevoegen kleine beetje water en daarna u weer roere met liefde die mayo!



Meneer Verlake.. uw'e mayo is'e klaar.. U kunte doen in een potje of'e proeven.. Ratatouille snel weer terug naar franse keuken gaan... Au Revoir Verlake!