

TUISGEMAAKTE MAYONNAISE VAN EIERGELE



By Food lovers recipes

TUISGEMAAKTE MAYONNAISE VAN EIERGELE

25 – 50 ml eiergele – 50 ml maak 'n baie dik mayonnaise

25 ml wit wyn asyn

5 ml Dijon mostert

5 ml sout (Maldon)

5 ml suiker

2 ml wit peper

Klits bogenoemde saam vir 'n minimum van 2 minute tot mooi gladde emulsie bereik is.

Voeg dan die olie BAIE STADIG by terwyl die klitser aan is.

250 ml olie (ek het kombinasie van Grape Seed en Olyf olies gebruik)

Klits tot alle olie inkorporeer is.

Veronderstel om nie langer as 5 dae in yskas gehou te word nie (geen preserveer middels)

Indien die mengsel te styf is na jou smaak kan klein bietjie water ingeklits word.

Die basiese resepte sê dat jy 1 eiergeel per koppie olie gebruik – dit is egter altyd moeilik om te bepaal watter grootte resepte van praat.

Jy kan meer eiergele byvoeg vir ryker mayonnaise.

Omdat ek toegang het tot regte plaas eiers is my mayonnaise baie geel.

Resep baseer op resep in 500 Sauces, salad dressings, marinades en meer.

Fotos : Petro Borchard