

Cees ' mayonaise volgens de Vlaamse methode

Bereidingstijd circa 60 seconden(!)

LET OP:

Dit recept is alleen geschikt voor staafmixers en niet voor andere apparaten zoals gewone mixers of een blender.

Ingrediënten mayonaise

- A. 1 eetlepel mosterd
- B. 1 compleet vers ei (dus eigeel **en** eiwit)
- C. 1 eetlepel rijst azijn (sushi) | als alternatief kan **kruidenazijn** gebruikt worden.
- D. 1 eetlepel citroensap of limoensap (mijn voorkeur)
- E. 2 eetlepels water
- F. 300 ml olie
- G. peper en zout

Mayonaise maken (de bereiding) – zie tevens de video op [Youtube](#)

1. Doe de ingrediënten A t/m E in de hoge maatbeker van uw staafmixer. Probeer het eigeel in tact te houden. Lukt dit niet dan is dit geen groot probleem en kun je nog steeds verder gaan. Probeer het ei af te dekken met de mosterd.
2. Kruid met zwarte peper en zout.
3. Schenk de olie langzaam in de beker terwijl u deze een beetje schuin houdt. Probeer, indien mogelijk, de olie bovenop de eerdere bestanddelen te krijgen, langzaam schenken dus. Indien dit niet geheel lukt dan gewoon verder gaan met stap 3 t/m 8.
4. Laat het mengsel even rusten zodat **alles dezelfde temperatuur** kan aannemen.
5. Plaats de staafmixer langzaam in het mengsel en probeer op de bodem het ei en eventueel de mosterd af te dekken met de mengkop (bindende elementen van de mayonaise).
6. Start¹ de mixer en zodra je mayonaise ziet ontstaan gaat u met de mixer langzaam omhoog.
7. Ga pas hoger als rondom het mes van uw mixer mayonaise te zien is.
8. Als u boven bent aangekomen gaat u nog een paar keer heel naar beneden en weer terug. Zodra de massa egaal is dient u te stoppen. Vlaamse mayonaise blijft lichter van kleur dan de Nederlandse versie op basis van alleen eigeel.

Probeer, zodra je het recept hebt getest, eens andere kruidenmengsels toe te voegen.

Andere kruiden:

- Kerrievoer en zout voor een romige kerriesaus
- Zout, witte peper, paprikapoeder en ketchup voor een cocktailsaus

Laat eens weten of deze wijze van mayonaise bereiden u bevalt?

¹ Als uw staafmixer een variabele stand heeft (snelheid) begin dan eerst langzaam te mixen. Als u een mooi homogeen mengsel ziet ontstaan dan kunt u de snelheid verhogen.