

La table

sauce mayonnaise



LES INGREDIENTS

1 jaune d'œuf, 1 cuillère à soupe de moutarde forte, 1 filet de vinaigre
10 cl d'huile neutre, sel et poivre

Les ingrédients doivent être à température ambiante.

Mélangez le jaune d'oeuf, un peu de sel, poivre, la moutarde et le vinaigre.

Fouetter en versant peu à peu l'huile, la [mayonnaise](#) doit peu à peu épaissir.

On peut y ajouter des herbes ou du citron pour la parfumer.

Retrouvez des conseils et toutes les recettes sur www.latable.no

La table



Majones



Ingredienser

1 eggeplomme, 1 ss dijon sennep, litt eddik 10 cl olje, salt og pepper

Bland eggeplomme, litt salt, pepper, sennep og eddik.

Visp sakte helle olje, bør majones gradvis tykkere.

Du kan legges litt sitron/ kryder for smaken.