



Valkosipulimajoneesi

Aineet: 4-6 valkosipulinkynttä
1/2 tl suolaa
3 kananmunan keltuaista
4 dl oliiviöljyä
1/2 sitruunan mehu
1/2 dl tuoretta basilikaa silputtuna

Valmistus: Kuori valkosipulin kynnet ja puserra ne kokoon. Lisää suola ja vatkaa joukkoon keltuaiset. Sekoita joukkoon öljyä aluksi tipoittain, sitten ohuena nauhana koko ajan vatkaton, kunnes seos on paksua ja tasaista. Mausta sitruunamehulla ja basilikalla. Tarjoa esimerkiksi leivän levitteenä, kala- ja äyriäisruokien kanssa, uuniperunan täytteenä tai keitettyjen vihannesten kera.

www.superkokki.com