



Valkosipulimajoneesi (aioli)

Aineet: 4 keltuaista
6-8 valkosipulinkynttä
2 tl omenaviinietikkaa
0,5 tl jauhettua valkopippuria
0,5 tl sitruunamehua
1 tl sinappia
0,5 tl suolaa
4 dl oliiviöljyä

Valmistus: Erota munista keltuaiset. Laita kuoritut valkosipulinkyntset, etikka ja mausteet tehosekoittimeen ja lisää keltuaiset sekoittaen.

Lisää pikkuhiljaa joukkoon öljy. Kun seos sakenee ja on sopivan paksua, se on valmis. Säilytä majoneesia kylmässä tarjoiluun asti.

www.superkokki.com