

Huisgemaakte aioli

Aioli... Daar kun je nooit genoeg van eten. Met dit recept kan je het zelf maken, maar we verkopen natuurlijk ook gewoon aioli uit een potje en die kunnen we ook zeker aanraden!

Menugang:	Bijgerecht
Type gerecht:	Sauzen en Tapenades
Aantal personen:	4
Bereidingstijd:	15 minuten

Aioli... Daar kun je nooit genoeg van eten. Met dit recept kan je het zelf maken, maar we verkopen natuurlijk ook gewoon aioli uit een potje en die kunnen we ook zeker aanraden!

Bereidwijze

1. Vijzel de knoflook tot een pasta.
2. Schep in een grotere kom de mosterd en eidooiers en meng hier de knoflookpasta doorheen
3. Meng al roerend rustig en druppelgewijs de olijfolie erdoor, wanneer je de helft van de olie hebt toegevoegd kan je de helft van de witte wijn azijn of citroensap toevoegen.
4. Klop nu met een garde de rest van de olijfolie erdoor en klop steeds sneller, verhoog je tempo gelijkmatig.
5. Voeg de rest van het citroensap en de azijn toe en breng op smaak met peper en zout.

TIP Super lekker om als dip te gebruiken voor rauwkost, toast, brood, je vingers, vis en garnalen of bij frietjes!

Ingrediënten

- 6-12 teentjes knoflook
- 2 eidooiers
- 1 tl dijonmosterd
- 3 dl olijfolie
- 1.5 el citroensap of wittewijnazijn
- Zout en peper

accessoires

- Vijzel
- Garde