

De allerlekkerste truffelmayonaise

We verkopen hele lekkere kant-en-klare truffel aioli, maar de lekkerste maak je toch echt zelf! Een alternatief is om zelf truffeltapenade te mengen met mayonaise, net iets makkelijker maar ook erg lekker.

Menugang:	Bijgerecht
Type gerecht:	Sauzen en Tapenades
Aantal personen:	8
Bereidingstijd:	15 minuten

We verkopen hele lekkere kant-en-klare truffel aioli, maar de lekkerste maak je toch echt zelf! Een alternatief is om zelf truffeltapenade te mengen met mayonaise, net iets makkelijker maar ook erg lekker.

Bereidwijze

1. Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn.
2. Vermeng in een kom een eidooier met de mosterd.
3. Doe er drie druppels druivenpitolie bij en roer glad met een mixer.
4. Doe opnieuw drie druppels olie erbij en roer glad met de mixer, dit herhaal je tot je genoeg saus hebt. Vervang de druivenpitolie op een gegeven moment met truffelolie (afhankelijk van hoe sterk je de truffelsmaak wil hebben).
5. Houd je aan de drie druppels per keer, want de saus kan snel dun worden. De saus moet wel dik blijven, maar voeg wat water toe als deze te dik is.

TIP Je kunt het jezelf ook makkelijk maken en mayonaise mengen met onze truffeltapenade. Meng 4 lepels mayonaise op 1 lepel truffel tapenade et voilà

Ingrediënten

- 1 eidooier
- 1 el druivenpitolie
- 1/2 tl mosterd
- 1 el truffelolie
- zout en peper
- paar druppels citroensap

accessoires

- Garde of mixer