

Vinaigrette

voor bij de GROMsalade

Benodigdheden voor +- 12 personen:

- 4 grote eetlepels mayonaise
- 4 grote eetlepels volle of halfvolle yoghurt
- 6 eetlepels appelazijn
- 4 eetlepels olijfolie
- 1/2^{de} busseltje bieslook
- peper en zout

HOE MAAK JE HET?

Meng de mayonaise en yoghurt in een kom. Voeg appelazijn en olijfolie toe. Snipper de bieslook fijn met een scherp mes of met een schaar en voeg toe aan de saus. Meng alles goed en kruid met peper en zout.

Make your own Mayo!

Wat heb je nodig?

3 eierdooiers - 1 liter olie - citroensap of azijn - peper en zout - eventueel mosterd - een vork of klopper en een diep bord of een kom - een flinke dosis uithoudingsvermogen en spierkracht of voor de watjes een mixer of keukenrobot

Hoe maak je het?

- de eierdooiers losroeren met wat azijn of citroensap in een diep bord met vork of kleine klopper
- peper en zout toevoegen en eventueel mosterd
- al roerend de olie druppelsgewijs toevoegen
- als de olie met de eierdooiers begint te binden, kan je geleidelijk sneller olie toevoegen
- de nodige hoeveelheid olie verder onder roeren
- op smaak brengen met peper en zout

Dit moet je weten!

De eierdooiers en olie moeten op kamertemperatuur zijn. Indien de saus te dik wordt, kan je wat water, azijn of citroensap toevoegen. Je kan ook hele eieren gebruiken i.p.v. alleen de dooier. Dit maakt de mayonaise lichter.

Succes!