Majones

Majones er egentlig en umulighet; en blanding av vann og olje. Vanligvis vil olje og vann skille seg og oljen legge seg oppå vannet, men eggeplomme inneholder et stoff – lecitin – som binder olje og vann sammen. Hemmeligheten med å lage majones er å piske inn oljen litt etter litt. Hvis man heller for mye av gangen vil den skille seg.

Ingredienser

Tid: ca 15 min med barn, ca 5 min voksen

1 eggeplomme
1 ts dijonsennep
2 ts sitronsaft eller eplesidereddik
2 dl raps eller solsikkeolje
½ ts salt

NB! Olje og egg bør ha samme temperatur – helst romtemperatur

Utstyr: Bolle, visp, litermål, skål til ferdig majones

Fremgangsmåte

1. Ha eggeplommen i en bolle og pisk sammen med sennep, sitronsaft eller eddik.
2. Ha i en dråpe olje og pisk til oljen er pisket inn. Tilsett en og en dråpe til.
3. Etter hvert kan du begynne å tilsette oljen i en tynn stråle. Men ikke stress – det skal ta litt tid.
4. Etter kort tid forandrer massen struktur og blir tykk og lys gul. Når den henger fast i vispen er den ferdig. Rør da inn salt.

Tips: Majones tar lett til seg smak da det inneholder mye fett. Fett er en viktig smaksbærer som bidrar til god smak på maten. Smak til majonesen med det du liker av krydder og urter, for eksempel chili, hvitløk, sitron, persille, gressløk, eller oregano.