

Ingrediënten Truffelmayonaise

2 eidooiers
1 theelepel mosterd
1 theelepel witte-wijnazijn
2 ½ dl olie (vervang 1 eetlepel olie door truffelolie)
2 theelepels citroensap
gehakte truffel

Recept

Zet de vlinder op het mes.

Doe de dooiers, mosterd, azijn, witte wijnazijn en het citroensap in de mengbeker : snelheid 3,5. Laat de olie door het deksel van de maatbeker erop in de beker lopen.

Voeg gehakte truffel naar smaak toe.

Breng de mayonaise op smaak met peper en zout.

Ingrediënten Truffelmayonaise

2 eidooiers
1 theelepel mosterd
1 theelepel witte-wijnazijn
2 ½ dl olie
2 theelepels citroensap
25 gr uitjes
25 gr kappertjes
2 eetlepels peterselie
2 eetlepels kervel

Recept

Zet de vlinder op het mes.

Doe de dooiers, mosterd, azijn, witte wijnazijn en het citroensap in de mengbeker : snelheid 3,5. Laat de olie door het deksel van de maatbeker erop in de beker lopen.

Breng de mayonaise op smaak met peper en zout.

Voeg uitjes, kappertjes, peterselie en kervel toe en laat even draaien : stand 5.

Ingrediënten Rouille

2 eidooiers
1 theelepel mosterd
1 theelepel witte-wijnazijn
2 ½ dl olie
2 theelepels citroensap
4 teentjes knoflook
cayennepeper

Recept

Doe de knoflook in de mengbeker : even mixen : stand 5.

Zet de vlinder op het mes.

Doe de dooiers, mosterd, azijn, witte wijnazijn en het citroensap in de mengbeker : snelheid 3,5. Laat de olie door het deksel van de maatbeker erop in de beker lopen.

Breng de aioli op smaak met peper en zout.

Breng de aioli op smaak met cayennepeper

Ingrediënten Remouladesaus

2 eidooiers
1 theelepel mosterd
1 theelepel witte-wijnazijn
2 ½ dl olie
2 theelepels citroensap
25 gr uitjes
25 gr kappertjes
2 eetlepels peterselie
2 eetlepels kervel
1 ansjovisfilet (fijnggehakt)
2 eetlepels dragon (fijnggehakt)

Recept

Zet de vlinder op het mes.

Doe de dooiers, mosterd, azijn, witte wijnazijn en het citroensap in de mengbeker : snelheid 3,5. Laat de olie door het deksel van de maatbeker erop in de beker lopen.

Breng de mayonaise op smaak met peper en zout.

Voeg uitjes, kappertjes, peterselie, kervel, ansjovisfilet en dragon toe en laat even draaien : stand 5.

Ingrediënten Mayonaise 12/11/2018

2 eidooiers
1 theelepel mosterd
1 theelepel witte-wijnazijn
2 ½ dl olie
2 theelepels citroensap

Recept

Zet de vlinder op het mes.

Doe de dooiers, mosterd, azijn, witte wijnazijn en het citroensap in de mengbeker : snelheid 3,5. Laat de olie door het deksel van de maatbeker erop in de beker lopen.

Breng de mayonaise op smaak met peper en zout.

Ingrediënten Aioli

2 eidooiers
1 theelepel mosterd
1 theelepel witte-wijnazijn
2 ½ dl olie
2 theelepels citroensap
4 teentjes knoflook

Recept

Doe de knoflook in de mengbeker : even mixen : stand 5.

Zet de vlinder op het mes.

Doe de dooiers, mosterd, azijn, witte wijnazijn en het citroensap in de mengbeker : snelheid 3,5. Laat de olie door het deksel van de maatbeker erop in de beker lopen.

Breng de mayonaise op smaak met peper en zout.

Bron 12/11/2018



THERMOMIX - DE ALLESKUNNER IN DE KEUKEN !!! DE LEKKERSTE GERECHTEN VAN UW THERMOMIX-ADVISOR ERIC PECINOVSKY
WWW.THERMOMIXDEMO.BE
THERMOMIX BELGIUM - UW OFFICIELE THERMOMIX DEALER N.V. CNUDGE is sinds augustus 2005 de gespecialiseerde dealer voor alle Thermomix (model TM11) en de BM1110 (LANE) (Bretel, Rindhaard en Loucheburg). Zij staan in voor de verkoop en de dienst na verkoop voor de TM11. Zij hebben verschillende verkooppunten: 28 N. Rindhaard, Rindhaard 4-9, Rindhaard Leeu, 86 72 58 252 239 Fax: 86 72 58 250 668 www.thermomixbelgium.com

<https://www.bloggen.be/thermomixdemo/archief.php?catID=19836>

Info Martine Lycke 12/11/2018

Mayonaise als basis voor de kipsla

Fotos Mayonaise

