

Ingrediënten en Recept

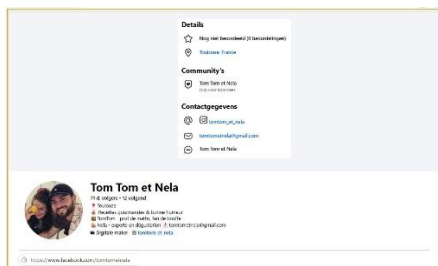
1 ei
1 grote el mosterd
200 ml zonnebloemolie
Scheut citroensap
Met staafmixer mixen

Toevoegen:
platte peterselie,
bieslook,
gedroogde dragon
5 tal zoet zure komkommer

Er kan ook nog een gekookte eitje erbij met vork geprakt

Bron

20/09/2026



<https://www.facebook.com/reel/28581671011517582>

Fotos





Tom Tom et Nela · Volgen

🔊 Tom Tom et Nela · Originele audio

J'ai trouvé la sauce magique d'Orelsan 🤪

Elle se mange avec absolument tout !

De la viande, du poisson, des oeufs et j'en passe.

📖 POUR LA RECETTE

1 oeuf entier 🥚

1 c. à soupe de moutarde 🥫

1/2 jus de citron jaune 🍋

250ml d'huile 🛢️

1 grosse c. à soupe de crème fraîche épaisse 🥛

Herbes fraîches : Persil/Ciboulette/Estragon 🌿

2 gros cornichons 🥒

Sel, poivre et une pincée de sucre 🍬

👩‍🍳 LES ÉTAPES

1 🟡 La mayo maison

Dans un bocal assez haut, casse l'oeuf, rajoute la cuillère de moutarde, le jus de citron, le poivre et couvre d'huile neutre.

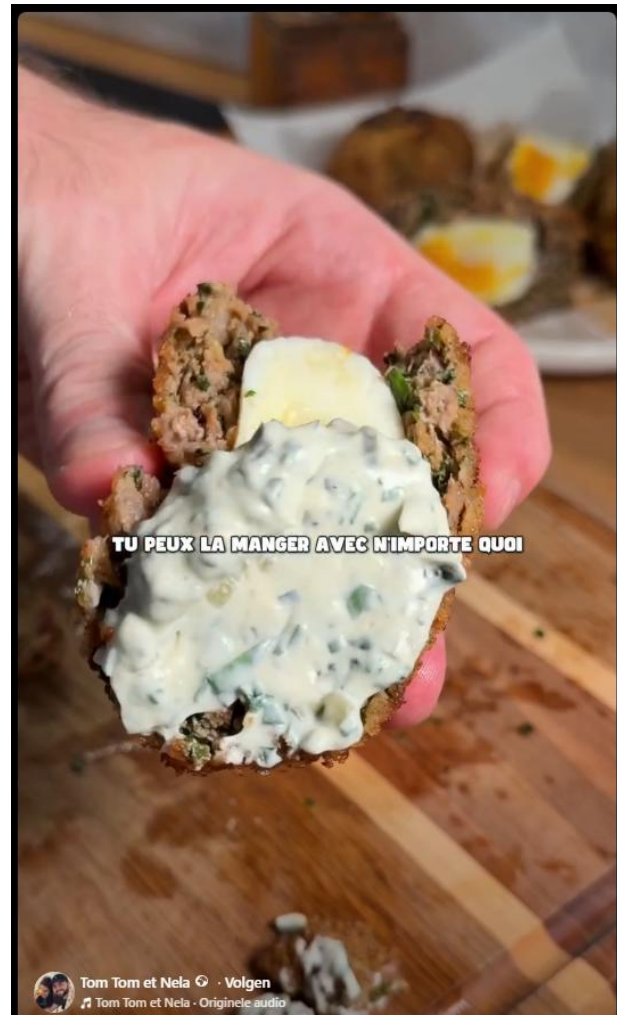
Plonge ton mixeur au fond du bocal et mixe quelques secondes jusqu'à ce que l'oeuf s'émulsionne puis fait des vas et viens de haut en bas.

2 🟠 Les découpes 🗑️ Haches toutes les herbes très finement et fais de même avec les cornichons.

3 🟡 La sauce 🗑️ Dans un bol, ajoute la mayonnaise, les herbes fraîches (environ 2 grosses cuillères à soupe de chaque) ainsi que le cornichon. Rajoute une bonne cuillère de crème fraîche, du sel et pour terminer une pincée de sucre.

Bon app 🍴

#sauce #sauce magique #recette #recette facile
#réel Minder weergeven



TU PEUX LA MANGER AVEC N'IMPORTE QUOI



Tom Tom et Nela · Volgen

🔊 Tom Tom et Nela · Originele audio