

Majonnäs med ägg

Det är lätt att göra majonnäs själv, och då slipper man alla tillsatser. Den håller sig inte i evighet, som köpt majonnäs med konserveringsmedel, men å andra sidan är den så god att den brukar bli uppäten innan den blir dålig.

Vi har egna höns, så vi vet vad dom äter och hur dom har det, men det är ju inte alla förunnat. Om du köper ägg skulle jag rekommendera att försöka hitta ägg från höns som utfodrats med vegetabiliskt foder, då annat hönsfoder, även ekologiskt, kan innehålla fiskmjöl från östersjöfisk. Fisk koncentrerar gifter från det vatten den lever i, och Östersjön är som bekant ingen hälsokälla.

Man kan skippa ägg och göra god majonnäs ändå (se separat recept).



För att majonnäs inte ska skära sig är det viktigt att ingredienserna har samma temperatur. Jag tar alla, (utom saltet), direkt ur kylskåpet. Jag brukar blanda majonnäsen med en mixerstav och använder den höga bägare som följer med när man köper mixern. Det funkar bra med elvisp också, men tar litet längre tid. Att vispa för hand har jag aldrig provat, gissar att det tar väldigt lång tid. För att bägaren inte ska fara runt när man mixer och majonnäsen börjar tjockna, ställer jag den på en fuktig disktrasa.

1 ägg
saften från en halv citron
1-2 tsk senap
1 tsk salt
1-2 dl kallpressad rapsolja

Knäck ägget i bägaren, häll i citronsaft, senap och salt och blanda litet med mixern/vispen. Häll sedan ner rapsoljan medan du mixar, en tunn stråle i början, men sedan kan man hälla fortare. Om man använder visp bör man kanske hälla ner oljan i omgångar i början. Fortsätt att hälla i olja tills du fått önskad konsistens. Klart! Det är litet konstigt, men ju mer flytande olja man blandar i, desto fastare blir majonnäsen.

Majonnäsen förvaras i kylan i burk med lock. Den är utmärkt till allt möjligt och vi har nästan alltid en burk tillhands i kylan. När det är tomatsäsong äter vi tomatmackor varje dag, med rostat bröd, majonnäs och skivade tomater med flingsalt på toppen. Majonnäs förvandlas lätt till aioli, kalla örtsåser och tzatziki. Och varför inte ta vara på skalet på citronen som använts till majonnäsen, genom att finriva det och blanda i majon? Vips, så har du en citronmajonnäs.

Suzanne Gundler