Snabb majonnäs med stavmixer

Jonny · 2024-07-14



Förberedelsetid

5 min

Svårt

lätt lagat

Portioner

4 st

Description

Att göra egen majonnäs är inte svårt – du gör den med stavmixer. I detta recept blandar du alla ingredienser i en bunke och mixar ihop majonnäsen på ett par sekunder. Smidigt, enkelt och mycket godare än färdigköpt majonnäs,
Garanterat :)

Ingredienser

- **1** ägg
- **1** tsk dijonsenap
- **1** msk vitvinsvinäger- eller rödvinsvinäger
- **1** krm salt
- **2.5** dl rapsolja- eller solrosolj

Instruktioner

1. Låt alla ingredienser bli rumstempererade.
2. Lägg ner ingredienserna i tur och ordning i en mixerbunke eller hög och smal bunke, så att oljan ligger överst.
3. Sätt ner stavmixern i botten av mixerbägaren. Starta mixern och håll den i botten ca 5 sekunder tills en majonnäs börjar bildas i botten. För mixern sakta uppåt och fortsätt mixa ca 5 sekunder. Mixa inte för länge då finns det risk att majonnäsen skär sig.