Hjemmelaget aioli (Hvitløksmajones)



Ingredienser

♥ 2 eggeplommer
♥ 2 hvitløksfedd
♥ 2 ss presset sitronsaft
♥ 2 dl rapsolje eller annen nøytral olje (se tips)
♥ 1 ss varmt vann (kan sløyfes)

Fremgangsmåte

Mos eggeplommer, hvitløk og sitronsaft sammen med en stavmikser. Du bør bruk en bolle med høye kanter som ikke er for vid i bunnen slik at stavmikseren får godt tak.

Hell så i litt og litt av oljen mens du kjører i vei med stavmikseren hele tiden. Ta noen pauser med oljen, og la stavmikseren kjøre litt ekstra mellom hver gang du heller i oljen. Det er viktig at oljen innarbeides gradvis inn på denne måten, ellers kan blandingen skille seg. Etter hvert vil du se at det danner seg en tykk, lysegul majones.

Pisk eventuelt inn en liten skvett varmt vann helt slutt. Det kan hjelpe til med å hindre at aiolien skiller seg.

Tips

Det er lett å lage hjemmelaget aioli, men husk på disse tipsene:

♥ Bruk stavmikser og en smal bolle med høye kanter.

♥ Alle ingrediensene bør ha romtemperatur.

♥ Bruk olje med nøytral smak. Jeg foretrekker å bruke rapsolje. Solsikkeolje går også, og hvis du bruker olivenolje, bør den være mest mulig mild på smak. Det blir ikke godt med kaldpresset, extra virgin olivenolje når du laget hjemmelaget aioli.

♥ Pisk inn oljen litt og litt av gangen, hell i oljen i en tynn stråle og ikke hell i oljen for raskt. Ta noen pauser med oljen og pisk kraftig hele tiden.

♥ Litt varmt vann til slutt er ikke nødvendig, men kan hjelpe til med at aiolien ikke skiller seg. Men ikke ta for mye vann, kun en liten spiseskje skikkelig varmt vann.

♥ Hjemmelaget aioli kan oppbevares i kjøleskapet i noen dager. Dekk til skålen med plastfolie for å hindre at det danner seg skorpe på overflaten.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/hjemmelaget-aioli-hvitloksmajones