Hjemmelaget trøffelmajones

Ingredienser



♥ 2 eggeplommer
♥ 1 ss hvitvinseddik
♥ 1 ts dijonsennep
♥ 2 dl rapsolje eller annen nøytral olje (se tips).
♥ 1 - 2 ts trøffelmos og evtl. 1 ts olje fra glasset (se tips)
♥ en klype trøffelsalt (se tips)
♥ kvernet salt og pepper

Fremgangsmåte

Ha eggeplommer, hvitvinseddik og sennep i en beholder som passer til stavmikseren. Beholderen bør helst ha høye kanter og ikke være 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 skje varmt vann helt slutt (det kan hjelpe til med at majonesen ikke skiller seg).

Ha majonesen over i en liten skål. Tilsett litt trøffelmos (eventuelt en liten teskje av oljen som trøffelmosen ligger i) og litt trøffelsalt. Rør inn og smak til om majonesen

har passe sterk trøffelsmak eller om du vil tilsette litt mer. Du kan eventuelt også smak til med litt kvernet vanlig salt og pepper.

Ha den ferdige trøffelmajonesen over i en serveringsskål.

Tips

♥ 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 majones!

♥ 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 majonesen ikke skiller seg. Men ikke ta for mye vann, kun en liten spiseskje skikkelig varmt vann.

♥ Trøffelmos på glass fås kjøpt i velassorterte matbutikker og delikatesseforretninger. Jeg har her brukt ferdigkjøpt, italiensk trøffelmos som heter "La Tartufata". Mosen inneholder finhakket sommertrøffel, men også mos av sjampinjong, sorte oliven, kapers og ansjos. Det går fint å bruke annen type trøffelmos, og det er flere varianter å få kjøpt. I stedet for trøffelmos, kan du bruke trøffelskiver som ligger i olivenolje (kjøpes også på små glass). Finhakk da selv noen av trøffelskivene med litt av oljen de ligger i, slik at de blir til en mos før du blander inn i majonesen. Tilpass mengden til hvor sterk smak det er på trøffelmosen og hva du liker.

♥ Trøffelsalt fås også kjøpt i velassorterte matbutikker og delikatesseforretninger.

♥ Får du ikke tak i trøffelmos og/eller trøffelsalt, kan du bruke et par dråper trøffelolje i stedet.

♥ I motsetning til fersk trøffel, vil alle varianter av trøffelprodukter slik som trøffelmos, trøffelsalt, trøffelolje, trøffelekstrakt osv som regel ha temmelig konsentrert trøffelsmak. Det er derfor viktig å huske på å bare tilsette litt om gangen og å smake til majonesen, så den får passe sterk trøffelsmak. Personlig synes jeg det er viktig at trøffelsmaken ikke blir alt for dominerende, så jeg holder

igjen på mengden.

♥ Dersom du kommer i skade for å lage majones med for sterk trøffelsmak, kan du gjøre den mildere igjen ved å lage en ny porsjon majones og blande inn. Alternativt kan du røre inn et par spiseskjeer rømme eller crème fraîche.

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

Se også **Hjemmelaget aioli (Hvitløksmajones)**.

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

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