

Oppskrift

Aioli



Hjemmelaget aioli er en slager på koldtbordet. Her har du en skikkelig god oppskrift.

1

Slik gjør du

Pisk eggeplommene med salt til de er tykke og lyse. Bruk en hurtigmikser eller en god visp. Finhakk to fedd hvitløk. Bland inn hvitløken, sennep og halvparten av sitronsaften.

2

Tilsett olje

Spe forsiktig inn oljen mens du visper. Du kan starte med en teskje og øke etterhvert, til en tynn stråle mens vispen/mikseren går.

3

Smak til og server

Smak til med resten av sitronsaften, salt og pepper. Nå kan du servere en nydelig, hjemmelaget aioli. Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Eggeplomme	4 stk
Sitronsaft	1 ss
Dijonsennep	1 ts
Finhakked hvitløksfedd	2 stk
Nøytral olje	4 dl
Salt	0,25 ts
Pepper	0,25 ts

Allergener

- Egg
- Sennep