



Majonnäs

Ingredienser:

ÄGGULOR	60 GR	KAJENNPEPPAR	EFTER BEHAG
HELA ÄGG	2	DRUVKÄRNEOLJA	750 ML
SE NAP	150 GR	SHERRYVINÄGER	EFTER SMAK
SALT	EFTER BEHAG		

	Ingredienser	Vikt	Aktion	Temperatur °C	Varvtal v/m	Tid minuter	Lock	Övrigt
1	Äggulor	60 gr						
	Hela ägg	2						
	Salt		Tillsätt	–	700	10 sek		
	Kajennpeppar							
	Senap	150 gr						
2	Druvkärneolja	750 ml	Tillsätt oljan försiktigt i en stråle	–	2,500	1 min		
3	Sherryvinäger	Efter smak	Tillsätt	–	2,500	Några sekunder		Smaka av och krydda



KÖKSMÄSTARENS TIPS

Använd hela ägg för att få en fastare majonnäs.