

Hjemmelavet mayonaise

Opskrift til 8 personer

Forberedelsestid

10 minutter

Samlet tid

10 minutter

Ingredienser

- 2 æggeblommer
- 1 tsk. salt
- 1 tsk. sennep
- 1 tsk. eddike
- 160 g olie (smagsneutral, da det kan smage ret meget igennem)
- 1 håndfuld frisk rosmarin

Sådan gør du

1. Pisk æggeblommer og salt sammen
2. Tilsæt sennep og eddike og pisk igen
3. Hæld olien i en tynd stråle mens der hele tiden piskes
4. Tilsæt til sidst hakket frisk rosmarin, hvis du synes