



Citronmajonnäs

Kock: **Monika Österheim** Tid: **15 min** Portioner: **4**



Fräsch citronmajonnäs till skaldjur, fisk, grillat, grönsaker och allt annat gott citron smakar bra till. Så enkelt att det egentligen inte behövs recept utan bara en påminnelse :)

Gör gärna egen majonnäs.



INGREDIENSER

2.5 dl majonnäs
1 st citron
1 nypa salt

GÖR SÅ HÄR

- 1** Gör egen majonnäs eller använd köpemajo. Riv skalet av citronen. Pressa saften.

2

Blanda i citronskalet. Blanda i citronsaft några teskedar åt gången tills du tycker att det smakar gott. 1 - 1.5 msk kanske blir lagom beroende på citronen. Smaka av med lite salt. Smaka av med peppar om du vill. Man kan klippa i en deciliter dill om man vill variera smaken.