



SÅS

# Majonnäs

Kock: **Per Morberg** Tid: **10 min** Portioner: **8**



En perfekt bas till andra såser och rörer men också alldeles utmärkt som ett tillbehör i sig självt. Obs! Ingredienserna måste ha samma temperatur så att majonnäsen inte skär sig.



## INGREDIENSER

1 msk senap  
0.5 msk vitvinsvinäger  
4 dl rapsolja eller annan neutral olja  
2 st äggulor  
1 nypa salt och peppar

## GÖR SÅ HÄR

**1** Blanda äggulor, senap och vinäger i en skål.

2

Tillsätt oljan försiktigt, i början bara droppvis, under flitig vispning. Smaka av med salt och peppar. Om majonnäsen blir för tjock kan man späda med några droppar vatten. Det går även bra att köra alltsammans i en mixer.