



Eerlijk is eerlijk, bij frietjes en snacks hoort een lekkere klodder mayonaise. Kijk hoe makkelijk en lekker het is om je eigen mayonaise te maken.

## UIT 'HET MAYONAISE BOEK' VAN JEAN BÂTON

### HOLLANDSE MAYONAISE (VEGA)

**BEREIDINGSTIJD: 10 MINUTEN**

- Saus ca. 300 ml.
- 1 eidooier (zo vers mogelijk)
- 1 eetlepel (natuur)azijn
- 1 theelepel milde gladde mosterd
- 1 snuf zout (optioneel)
- 1 theelepel suiker (optioneel)
- 250 ml. Reddy zonnebloemolie

### BELGISCHE MAYONAISE (VEGA)

**BEREIDINGSTIJD: 10 MINUTEN**

- Saus ca. 300 ml.
- 1 eidooier (zo vers mogelijk)
- 1,5 eetlepel (natuur)azijn
- 1 theelepel milde gladde mosterd
- 1 snuf zout (optioneel)
- 1 theelepel suiker (optioneel)
- 250 ml. Reddy zonnebloemolie

### FRANSE MAYONAISE (VEGA)

**BEREIDINGSTIJD: 10 MINUTEN**

- Saus ca. 300 ml.
- 1 eidooier (zo vers mogelijk)
- 1,5 eetlepel (natuur)azijn
- 1 eetlepel dijonmosterd
- 1 snuf zout (optioneel)
- 1 theelepel suiker (optioneel)
- 250 ml. Reddy zonnebloemolie

### BACONMAYONAISE

**BEREIDINGSTIJD: 20 MINUTEN  
+ 10 MINUTEN VOOR DE MAYONAISE**

- 100 gram Hollandse mayonaise (zie recept)
- 25 gram bakbacon, in kleine blokjes
- Keukenpapier

## BEREIDINGSWIJZE

- > Laat alle ingrediënten op kamertemperatuur komen.
- > Doe eidooier, azijn en mosterd in de kom van de keukenmachine. Voeg naar wens en smaak zout en suiker toe.
- > Meng ingrediënten in de kom en voeg, terwijl de machine draait, in

### BACONMAYONAISE

- > Doe de bacon in een droge koekepan en bak op middelhoog vuur in 15-20 minuten krokant. Schep uit de pan en laat uitlekken en afkoelen op keukenpapier.
- > Meng de afgekoelde bacon met mayonaise.

**Tip:** Maak de baconmayonaise een uur voordat je deze gaat gebruiken, dan trekt de smaak van bacon er lekker in.