



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.