



Aioli

Kock: **Frank Steen** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Aioli är enkelt att slänga ihop så varför köpa färdigt när det blir så mycket godare att göra själv.

Aioli är en perfekt bas att smaksätta med annat, prova till exempel att addera lite tryffel eller en chili för att få den perfekta såsen till just din rätt.

Tricket är att inte stressa fram sin aioli.

Aioli passar till det mesta. Detta recept är enkelt och levererar en helt ljuvlig aioli.



INGREDIENSER

- 4 st äggulor
- 1 kvist färsk timjan till garnering (valfritt)
- 4 st vitlöcksklyftor
- 8 dl matolja
- 4 tsk vinäger

GÖR SÅ HÄR

- 1** Mixa äggulorna med vitlöken och vinägern förslagsvis med en stavmixer.
- 2** Häll ner lite av oljan i taget och rör om tills det blir en mjuk fyllig konsistens.
- 3** Garnera eventuellt med ett par kvistar timjan.
- 4** Finns det möjlighet, låt aiolin mogna i cirka 12 timmar i kylan innan servering.