



Snabb majonnäs i mixer

Kock: **Monika Österheim** Tid: **10 min** Portioner: **4**

Supersnabb majonnäs på helt ägg i mixer.

Jag har bara misslyckats en gång under alla år och det var en helveteshet augustidag. Det var så hett att ingenting höll ihop den dagen.

Det är skillnad på majonnäs och majonnäs, både smak och konsistens.

Jag gör på olika sätt beroende på vad jag ska använda den till. Om man vispar/mixar en majonnäs hårt blir den styv. Det är en bra variant om majon ska vara basen i en sås eller röra, tycker jag. Om man vispar lite långsammare för hand eller mixar kortare stund, blir majon mjukare och lenare.

Smaken på majon är i första hand en smaksak och i andra hand beroende på hur den ska användas. Ett val är vilken senap du gillar. Oljan är ett annat. Citron eller vinäger? Och i så fall, vilken vinäger? Ska man slå majonnäsen med bara äggulan på klassiskt sätt? Eller helt ägg och mixerstav?

Efter några gånger vet man hur man vill ha sin majo, bara att jobba på.

Den här varianten går undan i alla fall och blir alltid kanonbra. Dubblera receptet om du behöver mer - bra att ha färdigt i kylan.





INGREDIENSER

1 st ägg, helt
0.5 msk dijonsenap
0.5 msk vitvinsväger (eller citronsaft, eller både och)
2.5 dl neutral olja
1 nypa salt

GÖR SÅ HÄR

1

Låt ingredienserna få rumstemperatur. Lägg alla ingredienser utom oljan i mixerskålen. Slå i lite av oljan och mixa. Slå i mer av oljan och mixa. Slå i resten och mixa färdigt majon till fin konsistens. Ibland har jag inte behövt använda 2,5 dl olja, ibland har jag behövt slå i lite extra. Smaka av! Det går lika bra att göra detta med mixerstaven i ett högt smalt kärl.

2

Jag har ofta en burk majo i kylan för det används flitigt i mitt kök. Om jag inte har någon och bara behöver lite, slår jag en majonnäs snabbt för hand. Jag tar en 1/2 äggula, ca 1 tsk senap, en tsk vinäger och vispar i olja, lite i taget, tills majon har bra konsistens och inte smakar ägg. Rulla ihop en handduk till en ring att ställa skålen i medan du vispar så slipper du en skål majo fara iväg som en frisbee. Inget att leka med när en sådan kommer i självsvängning. När du sedan kommit så här långt med en len blänkande fin hemslagen majonnäs i din skål har du första steget till hundratals goda såser, röror och dippsåser. Nu är det bara att börja leka med smaker.