



**09**  
aug 2023

## Vin & Matguiden testar: vilken aioli är godast?

Skribent: **Vin & Matguiden**

Till sensommarens kräftskivor och höstens alla skaldjursrätter har vi ett återkommande tillbehör år efter år ? aiolin! Visst kan man själv ställa sig och slå en aioli men ibland räcker inte tiden riktigt till. Vi testade därför sju olika färdiga såser. Som vanligt finns alla tillgängliga i våra vanligaste matbutiker.

Testet i korthet:

Budgetvariant i topp

Erkänt märke blev bottennapp

Konsistens är viktigare än man tror



1. GARANT KLASSISK AIOLI ? 52/75 poäng

Plus: Fin söt och syra med god, tydlig vitlökssmak. Konsistensen var inte lika rinnig och tunn som andra märken, vilket uppskattades. Vitlökssmaken upplevdes som mest äkta av alla provade såser.

Minus: Några få i panelen upplevde att vitlöksbitarna i såsen var något stora vilket gav ett obalanserat intryck. Toppbetyg i övrigt.

Pris ca 20 kr/220 ml



2. ERIKS AIOLI ? 51/75 poäng

Plus: Den här såsen kändes hemmagjord. Riktiga bitar av vitlök som är väl synliga. Såsen har en fin smak av vitlök och eftersmaken håller i sig länge.

Minus: Den upplevdes som något generisk hos några av testarna. Till en början smakade såsen inte så mycket, men vid den andra tuggan blommade den ut.

Pris ca 26 kr/230 ml



### 3. COOP AIOLI ? 46/75 poäng

Plus: Bra konsistens och inte det minsta slemmig. Väldigt ?snäll? smak som fungerar väl om man önskar ha en vitlökssås som inte tar över. Fin salta.

Minus: Smaken var något blek och saknade tydlig vitlökssmak. Syran var väldigt hög och bidrog till att eftersmaken blev för syrlig och obalanserad.

Pris ca 21 kr/200 g



### 4. KOSTERFISKARN'S AIOLI ? 45/75 poäng

Plus: Såsen har en len och krämig konsistens. Smaken är rund och har lagom mycket vitlök.

Minus: Många upplevde såsen som alldeles för fet och obalanserad. Syran saknades och överlag var såsen ganska platt.

Pris ca 23 kr/200 g



5. LOHMANDERS AIOLI ORIGINAL ? 44/75 poäng

Plus: Helhetsbetyget på denna sås var ?helt okej?. Den har en svag smak av vitlök vilket inte tar över maträtten. Den upplevs inte som särskilt fet utan är mer rinnig i konsistensen.

Minus: Jämfört med andra märken är färgen på såsen väldigt gul vilket får den att kännas lite artificiell. Det smakar mer som en kryddig majonnäs än en aioli.

Pris ca 25 kr/230 ml



6. BLÅ BAND AIOLI GARLIC & MAYO ? 41/75 poäng

Plus: Vitlökssmaken är väldigt framträdande. Både saltan och syran finns där. Önskar man en mer fast konsistens på sin sås går detta hem.

Minus: Den här såsen är övervägande mer lik en vitlöksmajonnäs än en aioli. Färgen är mycket gul och konsistensen är nästintill dallrig.

Pris ca 29 kr/300 ml



7. CAJ P. AIOLI ORIGINAL ? 31/75 poäng

Plus: Såsen har en fin vit färg och konsistensen är något tunnare än många andra varumärken, vilket uppskattades.

Minus: Det här var dessvärre testets bottenapp. Såsen smakar som dåligt framställd industrimajonnäs och har nästintill ingen vitlökssmak. Eftersmaken var inte trevlig.

Pris ca 31 kr/280 ml