

Goda skaldjurssåser

Citronmajonnäs

- 3 äggulor
- 3 tsk vitvinsvinäger
- 2 msk citronsaft
- rivet skal från ½ citron
- 1 msk dijionsenap
- 8 dl matolja
- 1 vitlöksklyfta
- flingsalt

Gör så här:

1. Vispa ihop äggulorna med senap, citronsaft och vinäger.
2. Vispa försiktigt ner oljan.
3. Först långsamt i en tunn stråle, öka sedan takten när det binder ihop.
4. Majonnäsen är klar när den får en krämig konsistens. Smaka av med vithackad vitlök, rivet citronskal och salt.

Avocododip

- 4 st mogna avocados
- 100 g mascarpone
- 1 dl gräddfil
- saft och rivet skal från 1 lime
- flingsalt
- 4-5 stänk grön tabasco

Gör så här:

1. Dela och kärna ur avocadon.
2. Mixa ihop ingredienserna till dippen. Smaksätt med juice och finrivet skal från lime, tabasco och lite försiktigt med salt.