



Lindholmen Matsal recept

Fiskskolan 13 och 27 april 2016

Gräslöksmajo

- 2st äggulor
- 4-5dl neutral rapsolja
- 1-2msk dijonsenap
- 1 st vitlösklyfta, finriven
- 1tsk honung
- 1st citron, cést och lite av saften
- 1knippe gräslök
- Salt och nymalen vitpeppar

Hacka gräslöken fint. Mixa den med 3dl av oljan tills den är riktigt grön. Vispa gulor, senap, vitlök, citronskalet och 1msk citronsaft i en bunke, placerad på en fuktig handduk eller trasa.

Häll försiktigt i oljan medans du vispar. När majonäsen börjar tjockna kan oljan tillsättas snabbare. När dilloljan är slut fortsätter du med vanlig olja till önskad konsistens och smak. Smaka av med salt, peppar och ev. mer citronsaft.

Alternativ metod:

Lägg alla ingredienser i en hög kanna där din mixerstav passar. Mixa ihop majonäsen med mixerstaven. Vänd runt majonäsen med staven så att allt blandas väl.