

## Ingrediënten mayonaise

3 grote eidooier of 4 kleine, citroensap, 3 theelepel mosterd, zout, peper, 5 dl ~~olijfolie~~ olie.

## Bereidingswijze

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Klop de eidooiers met de mosterd, zout en peper tot een gladde massa. Blijf kloppen en voeg de olie eerst druppelsgewijs en later in een dun straaltje toe. Breng de mayonaise verder op smaak met zout en peper. Als laatste voeg citroensap toe. Is de mayonaise gaan schiften, voeg er dan al kloppend een eetlepel lauw water aan toe. Zet geheel in de koelkast.

\* Let op dat de olie niet te heet is (anders wordt het zeer bitter).  
de citroensap op het lauw  
Van de smaak en de kleur.