

Enkel majonnäs

MAJONNÄS

Receptet är för ca 7 dl

2 st ägg

2 tsk dijonsenap

1 msk äppelcidervinäger eller nypressad citronsaft

4,5 dl extra mild olivolja

2 krm himalayasalt/havssalt

OBS! Det måste vara en "Extra mild olivolja" (smakklass 2), annars kommer majonnäsen smaka beskt.

HUSGERÅD

Måttats

Bunke/mixerkanna

Stavmixer

Enkel majonnäs

Enkel Majonnäs

Så här gör du

- Knäck äggen i en hög, snäv mixerbunke
- Tillsätt dijonsenapen, och äppelcidervinägern/citronsaften
- Häll sist på den extra milda olivoljan och låt de hela stå och vila någon minut så att oljan lägger sig fint över de övriga ingredienserna
- Mixa med mixerstaven till härlig majonnäs. Sätt mixerstaven i botten och starta mixern, efter några sekunder dra sakta uppåt och för sedan mixerstaven upp och ned några gånger
- Tillsätt salt och eventuellt annan krydda som ska smaksätta din majonnäs
- Mixa lite till så att allt blandar sig

Majonnäsen är nu klar! Använd den som en härlig sås till salladen, köttet, fisken, skaldjuren, kycklingen eller wrapsen.

Paleo så gott och så enkelt!

Jenny & Magnus

PS: vissa av ingredienserna är länkade till webbutiken [Bodystore \[shoppingcarticon\]](#)