

# Rökig majonnäs

## RÖKIG MAJONNÄS

Ger ca 5 dl sås

### TILLAGNINGSTID:

10 minuter

1 st ägg

1 tsk dijonsenap

2 tsk pressad citron

2,5 dl extra mild olivolja\*

1-2 st vitlösklyftor

2 tsk rökt paprikapulver

1 tsk lökpulver

1 tsk chilipulver

1 krm himalayasalt

### HUSGERÅD

Mixerkanne

Måttsats

Stavmixer

Vitlökspress

Slickepott

Glasburk

\*Det är viktigt att använda extra mild olivolja annars blir din majonnäs besk i smaken. Du kan även använda Avokadoolja.

Allergiinformation: Receptet innehåller ägg och senap.

Inlägget innehåller reklam genom annonslänkar för Bodystore, Hemköp och Bagaren & Kocken.

# Rökig majonnäs

## Rökig majonnäs

En rökig majonnäs smakar ljuvligt gott till din [hamburgare](#), korven, salladen, köttet, skaldjuren eller det grillade.

Att använda receptet på [vår majonnäs](#) och sedan smaksätta på olika sätt ger en krämig och god sås till din måltid. Den rökiga smaken av paprika i denna majonnäs är ljuvlig!

Gör ett besök och läs mer om [våra tankar kring receptet](#) på Rökig majonnäs på Bloggen.

### Så här gör du

- Knäck ägget i en hög mixerkanne
- Tillsätt dijonsenap och pressad citron
- Mät upp och häll ner extra mild olivolja
- Sätt [mixerstaven](#) i botten av [mixerkannen](#) och starta mixern, efter några sekunder dra sakta uppåt och för sedan mixerstaven upp och ned några gånger tills du fått en krämig majonnäs
- Pressa ner vitlöksklyftorna
- Tillsätt [rökt paprikapulver](#), [lökpulver](#), [chilipulver](#) och [himalayasalt](#)
- Mixa lite till
- Nu har du en härlig Rökig majonnäs

Du kan eventuellt behöva röra samman majonnäsen med hjälp av en liten [slickepott](#) eller sked på slutet så majonnäsen blandar sig väl.

Häll upp och förvara din majonnäs i en [lufttät burk](#) i kylskåpet. Håller minst i 2 veckor.



Vill du ha fler tips på [goda såser](#) så titta gärna runt i Paleoskafferiet och låt dig inspireras!

# Rökig majonnäs

Paleo så gott och så enkelt!

PS: vissa av ingredienserna är länkade till webbutiken [Bodystore](#), [Hemköp](#) och husgeråden är länkade till webbutiken [Bagaren & Kocken](#)



**Paleo för ett hälsosammare liv!**

*Jenny & Magnus Andersson*

Licensierade kostrådgivare inom Paleo och lågkolhydratkost, kokboks författare samt hälso- och matinspiratörer.

Ren och naturlig mat ligger oss varmt om hjärtat. Vi har funnit vår väg till hälsa genom Paleo och brinner nu för att hjälpa andra med kost och hälsa genom ett ursprungsperspektiv.

---