



## Πως Κάνουμε Μαγιονέζα

by Alex Tsiotinis

### Υλικά

2 κρόκοι αυγού  
15g νερό κρύο  
10g ξίδι λευκό  
βαλσάμικο  
1 κ. γ. μουστάρδα  
Dijon  
10g χυμό λεμόνι  
300g ηλιέλαιο  
αλάτι, πιπέρι

### Εκτέλεση

1. Τοποθετούμε σε μία μπασίνα, τους κρόκους μαζί με το νερό, και τη μουστάρδα Dijon.
2. Ανακατεύουμε καλά με ένα σύρμα ζαχαροπλαστικής.
3. Μόλις ενσωματωθεί καλά η μουστάρδα στους κρόκους, αρχίζουμε να ανεβάζουμε τη μαγιονέζα προσθέτοντας με πολύ αργή ροή το ηλιέλαιο.
4. Βάζουμε περίπου το  $\frac{1}{3}$  από το ηλιέλαιο και τότε προσθέτουμε το ξίδι.
5. Βάζουμε άλλο  $\frac{1}{3}$  από το ηλιέλαιο και προσθέτουμε το χυμό λεμονιού.
6. Τέλος προσθέτουμε και το υπόλοιπο ηλιέλαιο.
7. Διορθώνουμε τη γεύση σε αλάτι και πιπέρι.

### Tip

Αν βάλουμε απότομα το ηλιέλαιο μπορεί να κόψει η μαγιονέζα μας και να μη γίνει σωστή γαλακτοματοποίηση. Αν συμβεί αυτό μη φοβηθείτε, πάρτε άλλον έναν κρόκο βάλτε τον σε μπασίνα και ενώ χτυπάτε με το σύρμα ζαχαροπλαστικής, ενσωματώστε την κομμένη μαγιονέζα αντί για ηλιέλαιο.