

# SMAAK MAKERS

AIOLI

# Basisrecept aioli

🕒 5 minuten

## DIT HEB JE NODIG:

- 2 eieren (op kamertemperatuur);
- dijonmosterd;
- 2 el witte wijnazijn;
- 300 ml koolzaadolie;
- citroen;
- 2 tenen knoflook
- peper & zout

**MATERIAAL:** staafmixer, weckpot

## ZO MAAK JE HET:

1. Pers en pel de tenen knoflook uit.
2. Pers de citroen uit in een glas of beker.
3. Spilt de eieren en bewaar de dooier.
4. Doe de eierdooiers, witte wijnazijn, knoflook, 1 tl mosterd en de helft van het citroensap in een hoge, smalle beker of kan.
5. Zet de staafmixer onderin de beker en beweeg de staafmixer langzaam op en neer op een middelhoge snelheid.
6. Als het een mooi geheel is geworden voeg je langzaam de koolzaadolie beetje bij beetje toe.
7. Blijf daarbij de staafmixer rustig op en neer bewegen.
8. Houd het geheel goed in de gaten en blijf niet te lang mixen of voeg de koolzaadolie te snel toe om schiften te voorkomen.
9. Als er een dikke massa ontstaat is je aioli klaar.
10. Iets te dik? Voeg dan een beetje water toe om de aioli wat dunner te maken.

**TIP:** Bewaar in een schoon weckpotje in de koelkast, maximaal 3 dagen.



# Catalaanse alioli

 20 minuten

*Het originele recept voor een pittige knoflooksaus met slechts 3 ingrediënten. Deze alioli is een beetje groenig, dat komt door de lekkere organische olijfolie die we gebruikten.*

## DIT HEB JE NODIG:

- 12 tenen knoflook - geschild
- zout - uit de molen
- 100 ml olijfolie - neem een goede!

**MATERIAAL:** vijzel

## ZO MAAK JE HET:

1. De 12 tenen zijn wel echt nodig om een soort pasta basis te maken.
2. Vijzel de gepelde knoflookteentjes met een snuf zout tot een fijne pasta.
3. Wrijf er dan druppel voor druppel de olijfolie door.
4. Voeg de volgende druppel pas toe als de vorige helemaal is opgenomen.
5. Als ongeveer de helft van de olijfolie erin zit kun je steeds iets meer toevoegen.
6. Deze echte Catalaanse alioli wordt niet dik zoals mayonaise, want knoflook is nu eenmaal niet een echt goed bindmiddel.
7. Maar dit is wel de originele methode.

Deze alioli is een beetje groenig, dat komt door de lekkere organische olijfolie die we gebruikten.



# Franse aioli

 15 minuten

*De gebonden versie van het originele Catalaanse recept. Nu voegen we er eidooiers en wat citroensap aan toe voor een iets frissere smaak.*

## DIT HEB JE NODIG:

- 50 ml olijfolie - neem een goede!
- 6 teentjes knoflook - geperst
- 2 eidooiers
- snuf zout
- kneepje citroensap - naar smaak


**MATERIAAL:** staafmixer

## ZO MAAK JE HET:

1. Wij gebruiken 6 teentjes knoflook, maar pas dit gerust aan je eigen smaak aan!
2. In deze versie kun je makkelijk wat minder gebruiken als je een mildere knoflookmaak wilt.
3. Giet de olijfolie in een hoge kom.
4. Pers de teentjes erbovenuit.
5. Voeg de eidooiers, zout en een kneepje citroensap toe.
6. Meng alles met de staafmixer tot een gladde mooi gebonden knoflookmayonaise.
7. Proef nogmaals en voeg zout en citroensap toe indien nodig.



# Munt-waterkers aioli

 15 minuten

## DIT HEB JE NODIG:

- 1 eidooier
- 1 tl mosterd
- 5 el zonnebloemolie
- 2 teentjes knoflook (gepeld)
- 50 g waterkers of spinazie
- 2 el munt

**MATERIAAL:** staafmixer, gesteriliseerde weckpot

## ZO MAAK JE HET:


1. Meng de eidooier met de mosterd, zonnebloemolie, knoflook, waterkers of spinazie en muntblaadjes.
2. Pureer met een staafmixer tot een glad mengsel.
3. Breng op smaak met zout en peper.

**TIP:** Serveer de aioli met stokbrood en rauwe of geblancheerde groenten, zoals worteltjes, stengels bleekselderij en bloemkoolroosjes.

**TIP:** Bewaar deze aioli in een schone weckpot maximaal 4 dagen in de koelkast.



# Oranje aioli

 15 minuten

*Aioli is lekker bij de borrel en mag zeker niet ontbreken als saus bij de barbecue. Maak eens een oranje aioli door paprika en paprikapoeder toe te voegen.*

## DIT HEB JE NODIG:

- 1 kleine geroosterde paprika (pot)
- 1 teentje knoflook (geperst)
- 1 eidooier
- 1 tl mosterd
- 1 el witte wijnazijn
- 50 ml olijfolie
- 150 ml zonnebloemolie
- paprikapoeder

**MATERIAAL:** staafmixer

## ZO MAAK JE HET:

1. Pureer de geroosterde paprika met de knoflook glad.
2. Klop in een kom de eidooier los met mosterd en witte wijnazijn.
3. Giet al kloppend langzaam de olijfolie en zonnebloemolie erbij.
4. Pureer samen met de paprika- knoflookpuree tot een gladde saus.
5. Voeg eventueel wat paprikapoeder toe voor een nog intensere kleur.



# Yoghurt aioli

🕒 20 minuten

## DIT HEB JE NODIG:

- 100 g Griekse yoghurt
- 100 g mayonaise
- 1 el citroensap
- 2 teentjes knoflook (geperst)
- 1 el basilicum (gehakt)
- 1 el peterselie (gehakt)
- 1 el bieslook (gehakt)

**MATERIAAL:** keukenmachine of staafmixer, weckpot of schone jampot met deksel



## ZO MAAK JE HET:

1. Roer de Griekse yoghurt en mayonaise los met het citroensap, de knoflook en de gehakte verse kruiden.
2. Breng de saus op smaak met zout en peper.

# Zongedroogde tomaat aioli

🕒 10 minuten

## DIT HEB JE NODIG:

- 150 g mayonaise
- 1 teentje knoflook
- 6 zongedroogde tomaatjes

**MATERIAAL:** keukenmachine of staafmixer

## ZO MAAK JE HET:

1. Mix in een keukenmachine de mayonaise met de knoflook en zongedroogde tomaatjes tot een glad mengsel.
2. Breng op smaak met zout en peper.

