


**SMAAK
MAKERS**

MAYONNAISE

Basisrecept mayonaise (Belgisch)

 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 2 eidooiers
- circa 2 tl mosterd
- 3 el azijn of witte wijnazijn
- 300 ml zonnebloemolie

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




ZO MAAK JE HET:

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn.

1. Meng de eidooiers met 1-2 theelepels mosterd en een snufje zout in de kom van een keukenmachine of gebruik een staafmixer met mengbeker.
2. Klop alles lichtgeel en romig.
3. Voeg al kloppend (of terwijl de machine draait) druppelsgewijs 2 eetlepels (witte wijn)azijn en in een dun straaltje voorzichtig de zonnebloemolie toe.
4. Als ongeveer de helft van de olie is opgenomen en de mayonaise dikker wordt, kun je de olie iets sneller toevoegen.
5. Breng op smaak met peper.

Basisrecept mayonaise (Frans)

 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 2 eidooiers
- circa 2 tl Dijonmosterd
- 2 el citroensap
- 300 ml olijfolie
- 1 tl suiker

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



ZO MAAK JE HET:

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn.

1. Meng de eidooiers met 1-2 theelepels Dijonmosterd, een snufje zout, de suiker in de kom van een keukenmachine of gebruik een staafmixer met mengbeker.
2. Klop alles lichtgeel en romig.
3. Voeg al kloppend (of terwijl de machine draait) druppelsgewijs 2 eetlepels citroensap en in een dun straaltje voorzichtig de olijfolie toe.
4. Als ongeveer de helft van de olie is opgenomen en de mayonaise dikker wordt, kun je de olie iets sneller toevoegen.
5. Breng op smaak met peper.

Basisrecept mayonaise (Hollands)

🕒 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 2 eidooiers
- circa 2 tl mosterd
- 2 el azijn of witte wijnazijn
- 300 ml zonnebloemolie

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



ZO MAAK JE HET:

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn.

1. Meng de eidooiers met 1-2 theelepels mosterd en een snufje zout in de kom van een keukenmachine of gebruik een staafmixer met mengbeker.
2. Klop alles lichtgeel en romig.
3. Voeg al kloppend (of terwijl de machine draait) druppelsgewijs 2 eetlepels (witte wijn)azijn en in een dun straaltje voorzichtig de zonnebloemolie toe.
4. Als ongeveer de helft van de olie is opgenomen en de mayonaise dikker wordt, kun je de olie iets sneller toevoegen.
5. Breng op smaak met peper.

Cajun mayonaise

🕒 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:


- 6 el mayonaise
- 1 el citroensap
- 1 tl cajunkruiden of paprikapoeder

ZO MAAK JE HET:

1. Meng de mayonaise met het citroensap en de cajunkruiden of paprikapoeder.



Chili mayonaise

 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 2 eidooiers
- 1 el mosterd
- 1 el Japanse rijstazijn of witte wijnazijn
- 400 ml zonnebloemolie
- 1 tl chilipoeder
- 1 tl paprikapoeder
- 1 tl harissa (optioneel)

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



ZO MAAK JE HET:

1. Klop voor circa 450 ml mayonaise de eidooiers met de mosterd en de rijst- of witte wijnazijn.
2. Giet druppelsgewijs 400 ml zonnebloemolie erbij.
3. Meng het chilipoeder, paprikapoeder en eventueel 1 theelepel harissa erdoor.
4. Giet de saus in een brandschoon potje en bewaar afgesloten maximaal 1 week in de koelkast.

TIP: Deze chili-mayonaise smaakt erg lekker met Thaise viskoekjes.

Chipotle mayonaise

 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 200 g mayonaise
- ½ teentje knoflook
- ½ tl gerookte paprika
- ½ -1 tl limoensap
- zwarte peper
- zout (optioneel)
- suiker (optioneel)
- 2 chipotle pepers (in adobo saus)

MATERIAAL: staafmixer, weckpot


ZO MAAK JE HET:

1. Schep een chipotle met wat aanhangende saus en prak ze zo fijn mogelijk.
2. Voeg de chipotlepuree samen met een knoflookteentje uit de pers toe aan de mayonaise en roer het geheel goed om.
3. Roer de gerookte paprika en limoensap er doorheen.
4. Proef en voeg eventueel extra suiker, zout of zwarte peper toe.

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



Citroen-basilicum mayonaise

 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 ei
- 100 ml zonnebloemolie
- handje verse basilicum
- snuf zout en peper
- 1 el citroensap

MATERIAAL: staafmixer, gesteriliseerde weckpot

ZO MAAK JE HET:

1. In een maatbeker met staafmixer mix je als eerste het ei goed, voeg dan de basilicum toe, 1 theelepel citroensap en druppelsgewijs voeg je de zonnebloemolie toe.
2. Blijf vervolgens goed mixen met de staafmixer tot je de gewenste dikte hebt gekregen.

TIP: Lekker bij geroosterd brood met avocado

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



Dragon mayonaise

 5 minuten + 1 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 10 el mayonaise
- 5 el fijngehakte verse dragon
- 4 el Pastis (anijslikeur)

MATERIAAL: gesteriliseerde weckpot

ZO MAAK JE HET:

1. Meng de fijngehakte dragon en de Pastis door de mayonaise en laat dit ruim een uur staan.
2. Roer voor gebruik nogmaals goed door.

TIP: Lekker op een sandwich meergranen brood, met sla en plakjes gebakken kipfilet of kipfilet vleeswaren.

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



Harissa mayonaise

🕒 10 + 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 el olijfolie
- 2 teentjes knoflook (geperst)
- 1 el tomatenpuree
- 1 tl korianderpoeder (ketoembar)
- 1 tl komijnpoeder (djinten)
- 1 tl paprikapoeder
- 1 el sambal
- 100 g mayonaise
- 1 el citroensap (optioneel)

MATERIAAL: gesteriliseerde weckpot

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit een koekenpan op een lage stand met de olijfolie met de knoflook en de tomatenpuree.
2. Voeg het korianderpoeder, komijnpoeder en paprikapoeder toe en bak dit al roerend een paar minuten.
3. Voeg de sambal toe en laat dit mengsel goed afkoelen.
4. Roer de mayonaise erdoor en breng eventueel op smaak met wat citroensap.

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



Knoflook mayonaise

🕒 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 300 ml mayonaise
- 1 tl citroenrasp
- 1 tl hete pepersaus
- 4 teentjes knoflook (fijngehakt)
- 2 tl mosterd
- circa 1 el melk of slagroom


ZO MAAK JE HET:

1. Doe de mayonaise in een kom.
2. Voeg de citroenrasp, pepersaus, knoflook en mosterd toe.
3. Roer er naar smaak een scheut melk of room er door.

TIP: Voeg voor aioli een sneetje verkruimeld oud brood toe.



Malibu-sinaasappel mayonaise

 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 200 g mayonaise
- 1 el vijgen-dadelazijn
- 2 el Malibu likeur
- ½ el sinaasappelsap
- 1 sinaasappel, rasp

MATERIAAL: weckpot




ZO MAAK JE HET:

1. Rasp de schil van de sinaasappel en pers vervolgens de sinaasappel uit.
2. Voeg sinaasappelrasp en -sap, de Malibu likeur, en de azijn toe aan de mayonaise.
3. Breng op smaak met zout en peper.

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

Oregano mayonaise

 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 eidooier
- 1 el citroensap
- 2 tl mosterd
- 150 ml zonnebloemolie
- 1 teentje knoflook (geperst)
- 1 tl oregano, (fijn gehakt)

MATERIAAL: staafmixer, weckpot of schone jampot met deksel



ZO MAAK JE HET:

1. Klop intussen de eidooier los met het citroensap en de mosterd.
2. Klop druppelsgewijs de olie erdoor tot een stevige mayonaise ontstaat.
3. Roer de knoflook en oregano erdoor en houd apart.

Piccalilly mayonaise

 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 10 el piccalilly
- 20 el mayonaise

MATERIAAL: staafmixer, weckpot of schone jampot met deksel


ZO MAAK JE HET:

1. Pureer de piccalilly en de mayonaise met een staafmixer glad.

TIP: Zie ook het basisrecept voor piccalilly



Tonijnmayonaise

 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:


- 300 ml mayonaise
- 100 g tonijn op olie (uitgelekt, gepureerd, blik)
- 4 ansjovisfilets (fijngesneden, blik)
- 1 el kappertjes (fijngesneden)

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de mayonaise in een kom.
2. Voeg de rest van de ingrediënten toe en roer alles door elkaar.



Vijgen-gember mayonaise

 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 10 el mayonaise
- 1 tl gehakte gember uit een potje
- 1 tl vijgenjam of vijgenchutney
- peper en zout

MATERIAAL: keukenmachine of staafmixer, weckpot

ZO MAAK JE HET:


1. Meng de mayonaise met de gember en vijgenjam/chutney.
2. Voeg naar smaak peper en zout toe.

TIP: Lekker bij groenten.

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



Wasabi mayonaise

 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 300 ml mayonaise
- 1 tl wasabi

MATERIAAL: weckpot of schone jampot met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Roer de mayonaise en de wasabi door elkaar.

TIP: Maak voor dit recept ook eens je eigen mayonaise, zie het basisrecept.



Yoghurt-citroen mayonaise

🕒 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 10 el mayonaise
- 12 el Griekse- of volle yoghurt
- 1 el citroensap
- 1 tl citroenrasp

MATERIAAL: weckpot of schone jampot met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Roer de mayonaise en de yoghurt door elkaar.
2. Voeg zout en peper naar smaak toe en roer het citroensap en de -rasp erdoor.

TIP: Vervang de citroen in dit recept ook eens door limoen.



Zeemeermin mayonaise

🕒 10 minuten

Voor dit recept zijn geen zeemeerminnen gedood!

DIT HEB JE NODIG:

- 3 el mayonaise
- 1 el Griekse yoghurt
- 1 stukje nori-vel
- 1 el citroensap
- 1 el citroenrasp

ZO MAAK JE HET:

1. Meng de mayonaise met de yoghurt, de citroenrasp en 1 eetlepel citroensap.
2. Knip of snijd de nori heel fijn en meng door de saus.

TIP: Lekker bij vissticks maar ook frietjes.



Zwarte knoflook mayonaise

🕒 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ½ biologische citroen
- 1 ei
- 3 teentjes zwarte knoflook
- 100 ml zonnebloemolie of lichte olijfolie
- snuf peper en zout

MATERIAAL: staafmixer, gesteriliseerde weckpot

ZO MAAK JE HET:

1. Voeg als eerste het ei in een kom toe en mix alvast even zodat het goed gemengd is.
2. Dit is een belangrijke basis voor een stevige mayonaise.
3. Voeg 1 eetlepel vers citroensap toe en mix het geheel nog even.
4. Nu kan je druppelsgewijs de olie toe voegen en mix het geheel totdat je een gladde saus krijgt.
5. Gebruik hiervoor de staafmixer.
6. Voeg nu de zwarte knoflook, rasp van een halve citroen, peper & een klein beetje zout naar smaak toe.

TIP: Lekker bij geroosterd brood, maar ook groene groenten.

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

