



Aïoli is een klassieke, romige knoflooksaus die oorspronkelijk uit het mediterrane kustgebied komt, met name uit Spanje (Catalonië) en Frankrijk (de Provence). De naam zegt letterlijk wat het is: het komt van het Catalaanse *all i oli*, wat "knoflook en olie" betekent.

Hoewel de saus tegenwoordig wereldwijd populair is, zijn er grote verschillen tussen de traditionele versies en de saus die we in de supermarkt of op een terras tegenkomen:

De Traditionele Catalaanse Allioli (De oervorm)

Dit is de meest pure variant. Het bevat geen ei en geen mayonaise. Traditioneel worden teentjes knoflook met een snuf zout in een vijzel tot een volledig gladde pasta gewreven. Vervolgens wordt er heel langzaam, druppel voor druppel, olijfolie aan toegevoegd. Door het intensieve wrijven ontstaat er een natuurlijke binding (emulsie) tussen het vocht uit de knoflook en de olie. Het resultaat is een dikke, intens scherpe en ietwat transparante knoflookcrème.

De Franse Aïoli Provençal (met ei)

In het zuiden van Frankrijk voegen ze traditioneel een eidooier (en soms een drupje citroen of mosterd) toe aan de knoflookpasta in de vijzel. Hierdoor bindt de saus veel makkelijker en krijgt het de structuur van een volle, romige, goudgele mayonaise met een zeer krachtige knoflooksmaak.

De Moderne / Commerciële Aïoli

De aïoli die je vandaag de dag vaak in de supermarkt koopt of bij een mandje brood in een restaurant krijgt, is in feite mayonaise waar achteraf knoflook aan is toegevoegd. Dit is officieel een *knoflookmayonaise*, maar omdat het sneller te maken is en minder snel schift, wordt dit wereldwijd de meest gebruikte methode genoemd.

WAAR EET JE HET BIJ?

Aïoli is een echte smaakmaker en is onmisbaar bij:

- 🍷 **Tapas en borrelplanken:** Als dip voor stokbrood, pinda's of gefrituurde aardappelblokjes.
- 🐟 **Vis en schaaldieren:** Denk aan gebakken inktvisringen, gegrilde gamba's of kabeljauw.
- 🍖 **Gegrild vlees:** Heerlijk bij lamskoteletten, biefstuk of kip van de barbecue.
- 🥬 **Groenten:** Als rijke saus bij gepofte aardappels of gestoomde seizoensgroenten.



AÏOLO BASISRECEPT

DIT HEB JE NODIG:

- 1 heel ei (op kamertemperatuur)
- 2 - 3 tenen knoflook (fijn geperst of geraspt)
- 1 el citroensap
- 250 ml zonnebloemolie (of een mix van 200 ml zonnebloemolie en 50 ml milde olijfolie)
- ¼ tl zout
- versgemalen zwarte peper (naar smaak)

MATERIAAL: staafmixer met hoge smalle maatbeker

ZO MAAK JE HET:

1. Het is cruciaal dat het ei en de olie op kamertemperatuur zijn.
2. Als het ei rechtstreeks uit de koelkast komt, kan de saus gaan schiften.
3. Doe het hele ei, de knoflook, het citroensap en het zout onderin een hoge, smalle maatbeker.
4. De voet van je staafmixer moet hier precies in passen.
5. Giet de zonnebloemolie er rustig bovenop.
6. De olie zal op het eimengsel blijven drijven.
7. Zet de staafmixer plat op de bodem van de beker.
8. Zet de mixer aan op de hoogste stand en houd hem volledig stil.
9. Binnen een paar seconden zie je onderin een dikke, witte emulsie ontstaan.
10. Zodra de basis onderin dik is, trek je de staafmixer heel langzaam en in een vloeiende beweging omhoog.
11. Zo neem je stap voor stap alle olie mee tot je een stevige, glanzende aioli hebt.
12. Voor een olijsmaak, voeg nu de olijfolie toe.
13. Kort mixen met de staafmixer.
14. Proef de aioli en breng hem eventueel extra op smaak met een draai zwarte peper, wat extra zout of een drupje citroensap.



ONMISBARE TIPS VOOR DE PERFECTE AÏOLI

💡 WAAROM GEEN PURE EXTRA VIERGE OLIJFOLIE?

Als je 100% zware, bittere extra vierge olijfolie met een staafmixer mixt, worden de smaakstoffen in de olie kapotgeslagen. Hierdoor krijgt je aioli een nare, bittere smaak. Gebruik daarom altijd zonnebloemolie als basis. Wil je toch die typische olijsmaak? Vervang dan aan het einde een klein deel door milde olijfolie.

💡 WAT TE DOEN BIJ SCHIFTEN?

Is de saus toch vloeibaar gebleven? Geen paniek! Neem een schone maatbeker, doe er een nieuwe eidooier (op kamertemperatuur) in en giet de mislukte, vloeibare aioli er daarna héél langzaam – in een dun straaltje – al mixend met de staafmixer bij. De saus bindt dan alsnog.

💡 BEWAREN:

Dek de verse aioli goed af en zet hem in de koelkast. De knoflooksmaak wordt na een paar uur rusten nog intenser en lekkerder. Je kunt de saus zo'n 3 tot 5 dagen bewaren.

CATALAANSE ALLIOLI (zonder ei)

DIT HEB JE NODIG:

- 4 tot 5 verse tenen knoflook, pel ze en haal eventueel de groene kiem in het midden weg tegen de bitterheid.
- royale snuf grof zeezout, dit helpt als schuurmiddel bij het vijzelen
- 150 - 200 ml Spaanse extra vierge olijfolie of milde olijfolie als je een minder heftige smaak wilt.
- 3 - 4 druppels vers citroensap, optioneel, al laten de echte puristen dit weg.

MATERIAAL: vijzel of staafmixer met hoge smalle maatbeker

ZO MAAK JE HET: in de vijzel (de traditionele methode)

1. Doe de knoflooktenen en het zout in een stenen of houten vijzel.
2. Stamp en wrijf de knoflook net zo lang tot er een volledig gladde, glanzende pasta ontstaat.
3. Er mogen absoluut geen stukjes meer in zitten, anders pakt de olie straks niet.
4. Voeg (indien gebruikt) de paar druppels citroensap toe.
5. Voeg daarna letterlijk één of twee druppels olijfolie toe.
6. Draai de stamper in een rustige, constante cirkelbeweging over de bodem van de vijzel.
7. De knoflookpasta zal de olie direct absorberen.
8. Voeg pas weer een paar druppels olie toe als de vorige volledig zijn opgenomen.
9. Blijf continu roeren.
10. Na een minuut of 5 tot 10 merk je dat de pasta begint te veranderen in een dikke, wittige/transparante, romige crème.



- Als de binding eenmaal stabiel is, kun je de olie in een heel dun, constant straaltje (of per tl) toevoegen terwijl je blijft draaien.
- Wordt de saus té dik en zwaar?
- Voeg dan een paar druppels koud water toe om het te ontspannen en ga weer door met de olie.

De "moderne smokkelmethode" met de staafmixer

Heb je geen vijzel of geen zin in 15 minuten roeren?

- Je kunt de binding forceren met een staafmixer door een klein beetje plantaardige melk (soja) te gebruiken.
- Doe 4 tenen knoflook, een snuf zout, 1 el citroensap en 50 ml ongezoete soja drink in een hoge mengbeker.
- Zet de staafmixer op de bodem en mix tot de knoflook helemaal fijn is.
- Giet er vervolgens 150 ml olijfolie bij en trek de staafmixer langzaam omhoog (net zoals bij een normale mayonaise) tot er een dikke, romige, eivrije allioli ontstaat.

PROVENÇAALSE AÏOLI

DIT HEB JE NODIG:

- 4 tot 6 grote tenen knoflook (vers en sappig, groene kiem eventueel verwijderd)
- 1 grote eidooier (op kamertemperatuur)
- 250 ml goede Franse (of milde) extra vierge olijfolie
- ½ tl grof zeezout
- 2-3 druppels citroensap
- 1 tl warm water, optioneel (om de saus te stabiliseren of te verdunnen)

MATERIAAL: vijzel

ZO MAAK JE HET:

- Doe de knoflooktenen samen met het zeezout in een zware vijzel.
- Stamp en wrijf net zo lang tot je een volledig gladde, kleverige pasta hebt zonder stukjes.
- Voeg de eidooier en een paar druppels citroensap toe.
- Roer dit met de stamper krachtig door de knoflookpasta tot het een egale, citroengele massa wordt.
- Voeg nu de olijfolie druppel voor druppel toe.
- Blijf met de stamper constant in dezelfde richting draaien.
- Tip:** haast je niet in deze fase, de binding moet rustig ontstaan.
- Zodra de saus dikker en glanzend wordt (zoals een stevige mayonaise), kun je de olijfolie in een heel dun, constant straaltje toevoegen terwijl je stevig blijft roeren.
- Is de aioli te dik of lobbeg geworden? Roer er dan aan het einde een tl handwarm water doorheen om de saus prachtig glanzend en fluweelzacht te maken.



BASILICUM AÏOLI

DIT HEB JE NODIG:

- 1 vers ei op kamertemperatuur
- 2 tenen knoflook (geperst of fijngehakt)
- 1 flinke bos verse basilicum (circa 30-40 gram)
- 250 ml neutrale olie (zoals zonnebloemolie of milde olijfolie)
- 1 el citroen- of limoensap
- flinke snuf zout en peper

MATERIAAL: staafmixer met hoge smalle maatbeker

ZO MAAK JE HET:

Doe het ei, de knoflook, het citroensap, de basilicumblaadjes en het zout onderin de beker.

Giet hier heel voorzichtig alle olie bovenop.

Zet de staafmixer, terwijl deze nog uit staat, recht op de bodem van de beker.

Zet de mixer aan op de hoogste stand.

Houd hem een paar seconden stil op de bodem tot je ziet dat er onderin een dikke, witte emulsie ontstaat.

Trek de staafmixer nu heel langzaam in een vloeiende beweging naar boven.

De olie wordt zo meegetrokken en de basilicum wordt volledig fijn gemalen.

Binnen 1 minuut heb je een egale, gifgroene aioli!

Proef de aioli en breng eventueel extra op smaak met wat peper, zout of een extra drupje citroensap.



HANDIGE TIPS + BEWAREN

- VOORKOM SCHIFTEN:** Zorg er echt voor dat het ei en de olie niet direct uit de koelkast komen. Als de temperatuur te veel verschilt, pakt de binding niet.
- DE JUISTE OLIE:** Gebruik bij voorkeur zonnebloemolie. Extra vierge olijfolie kan door het snelle draaien van de staafmixer bitter gaan smaken. Wil je toch die olijfoliesmaak? Vervang dan ¼ van de zonnebloemolie en roer er op het laatste moment handmatig een scheutje goede olijfolie doorheen.
- BEWAREN:** Omdat je met rauw ei werkt, kun je de aioli maximaal 3 dagen in een afgesloten potje in de koelkast bewaren.

CHILI AÏOLI - klaar in 2 minuten

Ideaal als je haast hebt, want je gebruikt mayonaise als basis.

DIT HEB JE NODIG:

- 4 el mayonaise
- 1-2 tenen knoflook, geperst
- 1-2 tl chili-olie, sriracha of je favoriete hete saus (naar smaak)
- 1 tl chilipoeder of gerookt paprikapoeder (voor extra diepte)
- 1 tl citroen- of limoensap
- snuffje zout
- versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: schaaltje en garde

ZO MAAK JE HET:

- Meng de mayonaise, de geperste knoflook en het citroensap in een schaaltje.
- Roer de chili-olie (of sriracha) en het chilipoeder erdoorheen.
- Proef en breng eventueel extra op smaak met zout en peper.



CHILI-AIOLI klaar in 5 minuten

Voor de échte liefhebber die een superromige, luchtige saus wil.

DIT HEB JE NODIG:

- 1 ei (kamertemperatuur)
- 150 ml zonnebloemolie of andere neutrale olie
- 2 tenen knoflook, grof gehakt
- 1-2 el chili-olie of crispy chili oil voor een lekkere crunch
- 1 tl dijonmosterd
- 1 el citroensap
- flinke snuf zout

MATERIAAL: staafmixer met hoge smalle maatbeker

ZO MAAK JE HET:

- Neem een hoge, smalle maatbeker waar de kop van je staafmixer precies in past.
- Doe het ei, de knoflook, mosterd, het citroensap en het zout onderin de beker.
- Giet hier voorzichtig de zonnebloemolie en de chili-olie bovenop.
- Zet de staafmixer plat op de bodem van de beker.
- Zet de mixer aan op de hoogste stand en houd hem een paar seconden stil op de bodem totdat je ziet dat de saus onderin wit en dik wordt.
- Trek de staafmixer daarna heel langzaam in een paar seconden recht omhoog.
- Je zult zien dat alle olie direct meeneemt en verandert in een dikke chili-aioli.
- Proef en voeg naar wens nog extra zout of chili-olie toe.

MUNT-WATERKERS AÏOLI

DIT HEB JE NODIG:

- 1 flinke hand waterkers (grof gehakt, harde steeltjes verwijderd)
- 1 kleine hand verse muntblaadjes (fijnggehakt)
- 2 tenen knoflook (geperst)
- 1 heel ei (op kamertemperatuur)
- 1 tl Dijonmosterd (voor extra binding en pit)
- 1 el vers citroensap
- 200 ml milde olijfolie (of zonnebloemolie)
- Snuf zout en versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: staafmixer met hoge smalle maatbeker

ZO MAAK JE HET:

- Doe het ei, de knoflook, de mosterd, het citroensap en een flinke snuf zout onderin een hoge, smalle maatbeker.
- Voeg de grof gehakte waterkers en de muntblaadjes toe.
- Giet alle milde olijfolie of zonnebloemolie er rustig bovenop.
- Zet de staafmixer plat op de bodem van de beker.
- Zet hem aan op de hoogste stand.
- Houd de mixer een paar seconden stil op de bodem totdat je ziet dat er onderin een dikke, felgroene emulsie ontstaat.
- Beweeg de staafmixer nu heel langzaam en in een vloeiende beweging omhoog om de rest van de olie en de kruiden volledig op te nemen.
- Proef de aioli en breng eventueel extra op smaak met zout, peper of een extra drupje citroensap.
- Let op:** door de verse kruiden blijft deze aioli in de koelkast ongeveer 1 tot 2 dagen mooi van kleur en smaak.



ORANJE PAPRIKA AÏOLI

DIT HEB JE NODIG:

- 1 grote of 2 kleine geroosterde rode paprika's (uit pot, goed drooggedept)
- 2 tenen knoflook (geperst)
- 1 heel ei (op kamertemperatuur)
- 1 tl mosterd
- 1 el witte wijnazijn of citroensap
- 200 ml zonnebloemolie
- 50 ml milde olijfolie
- ½ tl (gerookt) paprikapoeder
- snuf zout en peper

MATERIAAL: staafmixer met hoge smalle maatbeker

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de geroosterde paprika in grove stukken en doe ze samen met de knoflook onderin een hoge, smalle maatbeker.
2. Voeg het hele ei, de mosterd, de witte wijnazijn (of het citroensap), het paprikapoeder en een flinke snuf zout toe.
3. Giet de zonnebloemolie en olijfolie er rustig bovenop.
4. Zet de staafmixer stevig op de bodem van de beker en zet hem aan op de hoogste stand.
5. Houd de mixer stil op de bodem tot je ziet dat er onderin een dikke, feloranje saus ontstaat.
6. Trek de staafmixer nu heel langzaam en in een vloeiende beweging omhoog om de rest van de olie volledig op te nemen.
7. Breng de aïoli op smaak met extra peper en zout indien nodig. Zet hem voor het serveren minstens een uurtje in de koelkast, zodat de smaken goed kunnen intrekken.



DRAGON AÏOLI

DIT HEB JE NODIG:

- 2 el verse dragonblaadjes (fijngehakt)
- 2 teentjes knoflook (geperst)
- 1 heel ei (op kamertemperatuur)
- 1 tl Dijonmosterd (zorgt voor binding en een Franse touch)
- 1 el citroensap (of witte wijnazijn)
- 250 ml zonnebloemolie (of een mix van zonnebloem- en milde olijfolie)
- Snuf zout en versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: staafmixer met hoge smalle maatbeker

ZO MAAK JE HET:

1. Doe het ei, de knoflook, de mosterd, het citroensap en een snuf zout onderin een hoge, smalle maatbeker.
2. Voeg de fijngehakte verse dragon toe aan de beker.
3. Giet rustig de olie er bovenop.
4. Zet de staafmixer plat op de bodem.
5. Zet hem aan op de hoogste stand en houd hem stil tot er onderin een dikke, bleekgroene saus ontstaat.
6. Trek de mixer heel langzaam in een vloeiende beweging omhoog om alle olie op te nemen.
7. Proef en breng extra op smaak met versgemalen zwarte peper en eventueel een extra drupje citroensap.



HANDIGE TIP

🔥 DRAGON & GEROOKTE KNOFLOOK AÏOLI

Vervang de rauwe knoflook door gepofte of gerookte knoflook. De zoete, robuuste smaak van gerookte knoflook balanceert prachtig met het frisse, anijsachtige karakter van de dragon.

GRIEKSE YOGHURT AÏOLI

Ideaal voor wie snel een frisse saus op tafel wil zetten zonder het risico op schiften

DIT HEB JE NODIG:

- 150 g Griekse yoghurt (10% vet)
- 2 el kwaliteitsmayonaise
- 2 tot 3 tenen knoflook (geperst)
- 1 el vers citroensap
- ½ tl vloeibare honing of een snufje suiker
- snuf zout en
- versgemalen zwarte peper
- een klein handje fijngehakte verse bieslook of peterselie, optioneel

MATERIAAL: kom met garde

ZO MAAK JE HET:

Doe de Griekse yoghurt, mayonaise en de geperste knoflook in een kommetje en roer dit goed door met een lepel. Voeg het citroensap, de honing, het zout en de zwarte peper toe. Roer alles glad en proef. Voeg eventueel extra knoflook of zout toe naar smaak.



Laat de aioli het liefst een half uurtje afgedekt in de koelkast staan zodat de knoflooksmaak goed in de yoghurt kan trekken.

YOGHURT AÏOLI

Wil je de aioli écht helemaal zelf maken met een vers ei en olie, maar mét de frisheid van yoghurt? Volg dan deze methode.

DIT HEB JE NODIG:

- 1 heel ei (op kamertemperatuur)
- 2 tenen knoflook (geperst)
- 150 ml zonnebloemolie
- 4 el Griekse of Turkse yoghurt
- 1 el citroensap
- Snuf zout en peper

MATERIAAL: staafmixer met hoge smalle maatbeker

ZO MAAK JE HET:

1. Doe het ei, de knoflook, het citroensap, een snuf zout en de zonnebloemolie in een hoge, smalle maatbeker.
2. Zet je staafmixer plat op de bodem, zet hem aan en houd hem stil tot er onderin een dikke, witte mayonaise ontstaat.
3. Trek de mixer dan langzaam omhoog tot alle olie is opgenomen.
4. Haal de staafmixer uit de beker.
5. Voeg de Griekse yoghurt toe en roer deze er **met een lepel** rustig doorheen.
6. **Let op:** als je de yoghurt mee mixed met de staafmixer, kan de yoghurt dun en vloeibaar worden.



ZONGEDROOGDE TOMAAT AÏOLI

De makkelijkste manier met een hakmolen of staafmixer en kant-en-klare mayonaise.

DIT HEB JE NODIG:

- 150 g goede mayonaise
- 6 tot 8 zongedroogde tomaatjes op olie (goed uitgelekt)
- 1 tot 2 el olie uit het potje van de zongedroogde tomaten (voor extra smaak)
- 1 grote of 2 kleine tenen knoflook
- ½ el citroensap
- snuf versgemalen zwarte peper
- snuf zout
- 2-3 blaadjes verse peterselie of basilicum, optioneel

MATERIAAL: staafmixer met hoge smalle maatbeker

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de zongedroogde tomaatjes grof.
2. Doe ze samen met de gepelde knoflooktenen, de mayonaise, het citroensap en de extra tomatenolie in de hoge mengbeker van de staafmixer.
3. Pureer het geheel tot een gladde, romige en egaal roze-oranje saus.
4. Vind je het lekker als er nog kleine stukjes tomaat in zitten?
5. Pulseer dan wat korter.
6. Breng op smaak met een snuf zout en versgemalen zwarte peper.
7. Roer er eventueel op het laatste moment wat fijngehakte peterselie of basilicum doorheen.



TOMATEN AÏOLI

Wil je de aioli écht helemaal zelf maken met een vers ei en olie? Volg dan deze staafmixermethode.

DIT HEB JE NODIG:

- 1 heel ei (op kamertemperatuur)
- 6 zongedroogde tomaatjes op olie (fijngehakt)
- 2 tenen knoflook (geperst)
- 1 el citroensap
- 200 ml zonnebloemolie
- 2½ el olie uit het potje van de zongedroogde tomaten
- snuf zout en peper

MATERIAAL: staafmixer met hoge smalle maatbeker

ZO MAAK JE HET:

1. Doe het ei, de knoflook, het citroensap, de fijngehakte zongedroogde tomaatjes en een snuf zout onderin een hoge, smalle maatbeker.
2. Giet de zonnebloemolie en de tomatenolie er rustig bovenop.
3. Zet de staafmixer plat op de bodem van de beker.
4. Zet hem aan op de hoogste stand en houd hem stil tot je ziet dat er onderin een dikke, rode emulsie ontstaat.
5. Trek de staafmixer heel langzaam en in een vloeiende beweging omhoog om alle resterende olie op te nemen totdat je een dikke, egale aioli hebt.



6. Breng extra op smaak met peper en zout.

ZONGEDROOGDE TOMAAT & ITALIAANSE KRUIDEN:

Voeg een ½ tl gedroogde oregano of Italiaanse kruiden toe tijdens het mixen voor een nóg rijker mediterrane karakter.

WIL JE EEN PITTIGE VARIANT MAKEN?

Mix dan een klein stukje verse Spaanse peper of een mespuntje chilivlokken mee.

AÏOLI VOOR VIS

DIT HEB JE NODIG:

-  2 tenen knof ook (geperst)
-  1 eidooier (op kamertemperatuur)
-  1 el vers citroensap
-  1 tl citroenrasp, van bio citroen
-  150 ml milde olijfolie (of half zonnebloemolie, half olijfolie)
-  1 el verse peterselie (zeer f ingehakt)
-  snuf zeezout
-  versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: staafmixer met hoge smalle maatbeker

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de eidooier, knof ook, het citroensap en de citroenrasp in een kom of hoge mengbeker.
2. Klop dit kort door met een garde of staafmixer.
3. Voeg de olijfolie in het begin druppel voor druppel toe terwijl je stevig blijft kloppen.
4. Als de saus begint in te dikken, kun je de olie in een dun, constant straaltje erbij gieten tot er een dikke, glanzende mayonaise ontstaat.
5. Roer de f ingehakte peterselie erdoor en breng de aïoli op smaak met zeezout en versgemalen zwarte peper.
6. **Let op:** De peterselie niet mee mixen met de staafmixer, dan wordt de aïoli groen in plaats van wit met spikkels.



AÏOLI VOOR VLEES

DIT HEB JE NODIG:

-  3 tenen knof ook (geperst)
-  1 heel ei (op kamertemperatuur)
-  1 tl gerookt paprikapoeder (pimentón, bij voorkeur dulce/zoet)
-  1 tl verse tijmblaadjes (zeer f ingehakt)
-  1 el rode wijnazijn
-  250 ml zonnebloemolie
-  snuf zout
-  gulle draai zwarte peper

MATERIAAL: staafmixer met hoge smalle maatbeker

ZO MAAK JE HET:

1. Doe het ei, de knof ook, de rode wijnazijn, het gerookte paprikapoeder, het zout en de zwarte peper in een hoge, smalle maatbeker.
2. Giet alle zonnebloemolie er in één keer bovenop.
3. Zet de staafmixer plat op de bodem.
4. Zet hem aan en houd hem een paar seconden stil tot de saus onderin dik en rood/oranje wordt.
5. Trek de mixer daarna heel langzaam omhoog om de rest van de olie op te nemen.
6. Roer tot slot met een lepel de f ingehakte verse tijmblaadjes door de aïoli.



AÏOLI VOOR GROENTEN - vegetarisch

DIT HEB JE NODIG:

-  2 tenen knoflook (geperst)
-  1 heel ei (op kamertemperatuur)
-  1 el citroensap
-  ½ tl citroenrasp
-  1 flinke hand verse groene kruiden (mix van peterselie, bieslook en een paar blaadjes munt, heel fijngehakt)
-  250 ml zonnebloemolie
-  snuf zout
-  versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: staafmixer met hoge smalle maatbeker

ZO MAAK JE HET:

1. Doe het ei, de knoflook, het citroensap, de citroenrasp en het zout in een hoge, smalle maatbeker.
2. Giet de zonnebloemolie erbij.
3. Zet de staafmixer op de bodem, zet hem aan en houd hem stil tot de saus onderin dik en wit wordt.



4. Trek de mixer dan heel langzaam omhoog tot alle olie is opgenomen.
5. Roer de fijngehakte groene kruiden en de zwarte peper met een lepel door de aioli.

AIOLI VOOR GROENTEN - vegan

DIT HEB JE NODIG:

- 2 tenen knoflook (geperst)
- 1 el citroensap
- ½ tl citroenrasp
- 1 hand verse groene kruiden, zoals peterselie, bieslook en een paar blaadjes munt, heel fijngehakt
- 4 el vegan mayonaise
- snuf zout en versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: staafmixer met hoge smalle maatbeker

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de vegan mayonaise, de knoflook, het citroensap, de citroenrasp en het zout in een hoge, smalle maatbeker.
2. Zet de staafmixer op de bodem, zet hem aan en houd hem stil tot de saus onderin dik en wit wordt.
3. Trek de mixer dan heel omhoog.
4. Roer de fijngehakte groene kruiden en de zwarte peper met een lepel door de aioli.

TRUFFEL AIOLI

Voeg toe aan de basisreceptuur

1 tl goede truffeltapenade of een paar druppels hoogwaardige truffelolie toe.

Dit is waanzinnig lekker bij gegrilde bospaddenstoelen, een vegetarische portobello-burger of dikke frites.

MEDITERRAANSE / NOORD-AFRIKAANS AIOLI

Meng een ½ tl gemalen komijnzaad en 1 tl harissa (pittige op basis van chili) door de aioli.

Perfect bij geroosterde wortel, pompoen of zoete aardappel.

GEROOKTE AIOLI

Hak 1 handje gerookte amandelen heel fijn en roer deze op het laatste moment door de aioli.

Dit geeft een heerlijke crunch en een subtiele rookmaak die perfect past bij gegrilde bloemkool of broccoli.

