



MAYONAISE

Mayonaise is een dikke, koude en romige saus die van origine uit de Franse keuken komt. Het is wereldwijd een van de meest gebruikte basissauzen en smaakmakers.

SMAAKPROFIEL EN INGREDIËNTEN

Klassieke mayonaise heeft een rijke, romige en licht zurige smaak. De saus ontstaat door emulsie: het binden van twee vloeistoffen die normaal niet mengen (olie en water).

De basis ingrediënten zijn:

- Plant aardige olie (zoals zonnebloemolie of raapzaadolie)
- Eidooier (werkt als de emulsator)
- Zuur (citroensap of azijn)
- Mosterd (voor extra binding en smaak)
- Zout en peper

POPULAIRE VARIANTEN

Mayonaise vormt de basis voor tientallen andere bekende sauzen:

- Fritessaus:** Een lichtere, Nederlandse variant met minder vet en vaak iets meer suiker.
- Knoflooksaus / Aioli:** Mayonaise verrijkt met veel knoflook (en soms olijfolie).
- Remouladesaus:** Mayonaise met stukjes augurk, kappertjes en kruiden zoals peterselie en bieslook.
- Tartaarsaus:** Vergelijkbaar met remoulade, vaak met hardgekookt ei en sjalot.
- Truffelmayonaise:** Een luxe variant met truffeltapenade of truffelolie.

WAT IS HET VERSCHIL TUSSEN MAYONAISE EN FRITESSAUS?

Het grootste verschil tussen mayonaise en fritessaus zit in het vetpercentage en de wettelijke regels. Waar mayonaise aan strenge kwaliteitseisen moet voldoen, is fritessaus een lichter en goedkoper Nederlands alternatief.

Hier zijn de belangrijkste verschillen op een rij:

KENMERK	MAYONAISE	FRITESSAUS
Vetpercentage	Minimaal 70% (wettelijk vastgelegd)	Meestal tussen de 25% en 35%
Eigeel	Minimaal 5% eigeel	Veel minder (geen wettelijk minimum)
Smaak	Vol, romig en licht zurig	Vaak iets zoeter en minder vet van smaak
Textuur	Dik, stevig en lobbijg	Iets dunner, gladder en romiger door bindmiddelen
Toevoegingen	Puur natuur (olie, ei, azijn, mosterd)	Bevat extra water, suiker en verdikkingsmiddelen (zetmeel)

WAAROM IS FRITESSAUS UITGEVONDEN?

Fritessaus is in de jaren '60 in Nederland ontwikkeld als een **gezonder én goedkoper** alternatief voor mayonaise. Omdat olie het duurste ingrediënt is, vervangen fabrikanten een groot deel van de olie door water en zetmeel. Hierdoor bevat fritessaus een stuk **minder calorieën**, maar vaak wel weer **meer suiker** om de smaak te compenseren.

MAYONAISE MET EEN VLEUGJE DRANK

Mayonaise met een vleugje drank is een fantastische manier om een simpele saus om te toveren tot een culinaire borreldip of barbecuesaus. Of je het nu kant-en-klaar zoekt of zelf wilt mengen: er zijn verschillende populaire combinaties.

Bekende combinaties

- Gin-Mayonaise (GinMayo):** Dit is inmiddels een ware klassieker. Oorspronkelijk bedacht in het Amsterdamse restaurant Mossel & Gin, waarbij romige Zaanse mayonaise wordt gecombineerd met een scheutje Bobby's Gin. Het resultaat is een frisse, licht kruidige mayo met zo'n 2% alcohol.
- Whisky of Cognac (Cocktailsaus):** De meest traditionele manier om drank door de mayonaise te roeren. Door mayonaise te mengen met een beetje ketchup en een halve dopje whiskey of cognac, maak je in een handomdraai een klassieke cocktailsaus.
- Biermayonaise:** Vooral in combinatie met een beetje gerookt paprikapoeder of chilivlokken is een scheutje stevig (speciaal)bier door de mayonaise een enorme hit bij frites of burgers.

TIP: Voeg de drank altijd druppelsgewijs of per theelepel toe. Als je te veel vloeistof in één keer toevoegt, kan de mayonaise gaan schiften of te dun worden.

MAYONAISE

BASIS AMERIKAANSE MAYONAISE	3
BASIS BELGISCHE MAYONAISE	4
BASIS ENGELSE MAYONAISE	5
BASIS FRANSE MAYONAISE	6
BASIS HOLLANDSE MAYONAISE	7
ANDALOUSE MAYONAISE	8
ANSJOVIS MAYONAISE	9
AUGURK MAYONAISE	10
AVOCADO MAYONAISE	11
BACON MAYONAISE	12
BASILICUM MAYONAISE	13
BIESLOOK MAYONAISE	14
CAESAR MAYONAISE	15
CAJUN MAYONAISE	16
CHILI MAYONAISE	17
CHIPOTLE MAYONAISE	18
CHORIZO MAYONAISE	19
CITROEN MAYONAISE	20
CITROEN BASILICUM MAYONAISE	21
CITROEN HONING MAYONAISE	22
CITROEN KRUIDEN MAYONAISE	23
CURRY MAYONAISE	24
DILLE MAYONAISE	25
DRAGON MAYONAISE	26
FESTIVAL MAYONAISE	27
FRANSE KRUIDEN MAYONAISE	28
GEMBER MAYONAISE	29
GEMBER POMPOEN MAYONAISE	30
GEROOKTE MAYONAISE	31
GRAPEFRUIT PEPPER MAYONAISE	32
GREEN GODDESS MAYONAISE	33
HAMBURGER MAYONAISE	34
HARISSA MAYONAISE	35
HOLLANDSE KRUIDEN MAYONAISE	36
ITALIAANSE KRUIDEN MAYONAISE	37
JAPANSE MAYONAISE	38
JOPPIE MAYONAISE	39
KAPPERTJES MAYONAISE	40
KAPPERTJES KRUIDEN MAYONAISE	41
KERRIE MAYONAISE	42
KERVEL MAYONAISE	43
KIMCHI MAYONAISE	44
KNOFLOOK MAYONAISE	45

KNOFLOOK GEPOFT MAYONAISE	46
KORIANDER MAYONAISE	47
LIMOEN DILLE MAYONAISE	48
LIMOEN MAYONAISE	49
MAKREEL MAYONAISE	50
MISO MAYONAISE	51
MOSTERD MAYONAISE	52
MOSTERD KRUIDEN MAYONAISE	53
OLIJVEN MAYONAISE	54
OLIJVEN KNOFLOOK MAYONAISE	55
OREGANO MAYONAISE	56
PAPRIKA MAYONAISE	57
PESTO MAYONAISE	58
PETERSELIE MAYONAISE	59
PICCALILLY MAYONAISE	60
PIKANTE KRUIDEN MAYONAISE	61
RAS EL HANOUT MAYONAISE	62
RAVIGOTTE MAYONAISE	63
REMOULADE MAYONAISE	64
SAFFRAAN MAYONAISE	65
SAMBAL MAYONAISE	66
SAMBAL INDONESIA MAYONAISE	67
SALAMI MAYONAISE	68
SARDINE MAYONAISE	69
SINAASAPPEL MAYONAISE	70
SOJA MAYONAISE	71
SOJA SESAM MAYONAISE	72
SRIRACHA MAYONAISE	73
STRACCIATELLA MAYONAISE	74
TARTAAR MAYONAISE	75
TARTAAR WORCESTER MAYONAISE	76
TOMATEN MAYONAISE	77
TOMATEN BASILICUM MAYONAISE	78
TONIJN MAYONAISE	79
TRUFFEL MAYONAISE	80
TRUFFEL PARMEZAAN MAYONAISE	81
VEGAN MAYONAISE	82
VEGAN AVOCADO MAYONAISE	83
VITELLO TONNATO MAYONAISE	84
WASABI MAYONAISE	85
YOGHURT CITROEN MAYONAISE	86
YUZU MAYONAISE	87
ZWARTE KNOFLOOK MAYONAISE	88

MAYONAISE met een vleugje ALCOHOL	
BIER MAYONAISE	89
BOURBON MAYONAISE	90
COCKTAIL MAYONAISE	91
COGNAC MAYONAISE	92
GIN MAYONAISE	93
GRAND MARNIER MAYONAISE	94
OUZO MAYONAISE	95
PERNOD MAYONAISE	96
PORT MAYONAISE	97
RODE WIJN MAYONAISE	98
ROSÉ WIJN MAYONAISE	99
RUM MAYONAISE	100
SHERRY MAYONAISE	101
WHISKY MAYONAISE	102
WITTE WIJN MAYONAISE	103
WODKA MAYONAISE	104



BASIS AMERIKAANSE MAYONAISE

Amerikaanse mayonaise (zoals Hellmann's) onderscheidt zich van de Franse of Belgische variant doordat het iets minder zuur en subtieler gekruid is, vaak met enkel wat citroensap, zout en een vleugje suiker of mosterdpoeder in plaats van grove Franse mosterd.

Bereidingstijd: 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn om schiften te voorkomen.

-  1 heel ei
-  250 ml neutrale olie (bijv. zonnebloemolie of maïsolie)
-  1 el citroensap (of witte azijn)
-  ½ tl fijne suiker
-  ¼ tl zout
-  ¼ tl mosterdpoeder (voor de klassieke smaak)

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker waar de voet net inpast

ZO MAAK JE HET:

1. Doe het ei, het citroensap, de suiker, het zout, het mosterdpoeder en de olie samen in een hoge, smalle maatbeker waar de staafmixer precies in past.
2. Zet de staafmixer helemaal op de bodem van de beker, over het eigeel heen.
3. Zet de mixer aan op de hoogste stand.
4. Houd de mixer 5 tot 10 seconden stil op de bodem tot je ziet dat er onderin een dikke, witte emulsie ontstaat.
5. Trek de staafmixer heel langzaam en geleidelijk omhoog.
6. De resterende olie wordt nu vanzelf meegezogen en veranderd in een dikke mayonaise.
7. Dit duurt in totaal minder dan een minuut.
8. Proef de mayonaise en voeg naar smaak nog extra zout of citroensap toe.
9. Bewaar deze zelfgemaakte Amerikaanse mayonaise in een schoon, afgesloten potje in de koelkast.
10. Consumeer binnen 1 tot 2 weken.

LEKKER BIJ:

Amerikaanse mayonaise is de perfecte, neutrale en romige basis voor veel gerechten:

-  **Burgers & sandwiches:** Het is dé klassieke spread voor op een hamburgerbroodje of een rijke Club Sandwich (BLT).
-  **Friet & fried chicken:** Perfect als romige tegenhanger bij krokant en zout gefrituurd eten.
-  **Saladeddressings:** De ideale basis voor Amerikaanse klassiekers zoals Waldorfsalade, Cobb salad, aardappelsalade of een romige koolsalade (coleslaw).
-  **Zeevruchten:** Heerlijk bij garnalencocktails, krabkoekjes (crab cakes) of een Lobster Roll.
-  **Basis voor sauzen:** Meng er knoflook door voor aioli, of augurk en kappertjes voor een snelle tartaarsaus.



BASIS BELGISCHE MAYONAISE

Echte Belgische mayonaise onderscheidt zich door de toevoeging van flink wat mosterd en een lekkere frisse toets van citroensap of azijn. In België is wettelijk vastgelegd dat mayonaise minimaal 70% vet en 5% eigeel moet bevatten, wat zorgt voor die typische, volle smaak.

Bereidingstijd: 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn om schiften te voorkomen.

- 🥚 1 eidooier
- 🌿 1 flinke el scherpe Belgische mosterd (bijv. Bister of Tierenteyn)
- 🍋 1 el citroensap of natuurazijn
- 🛢️ 250 ml arachideolie of zonnebloemolie
- 🧂 peper en zout naar smaak

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker waar de voet net inpast

ZO MAAK JE HET:

1. Doe alle ingrediënten (inclusief alle olie) in een hoge, smalle maatbeker.
2. Zet de staafmixer helemaal op de bodem.
3. Zet de mixer aan en trek hem heel langzaam in zo'n 5 tot 10 seconden naar boven.
4. De mayonaise is meteen klaar.
5. Bewaar deze zelfgemaakte Belgische mayonaise in een schoon, afgesloten potje in de koelkast.
6. Consumeer binnen 1 tot 2 weken.

LEKKER BIJ:

Deze volle, rins-pittige mayonaise is een multifunctionele smaakmaker en onmisbaar bij de volgende gerechten:

- 🍟 **Belgische frieten:** De absolute klassieker. Dikke, tweemaal gebakken frieten met een flinke klodder van deze mayonaise.
- 🍷 **Garnalen- of kaaskroketten:** Serveer met een partje citroen en een toef mayonaise voor het ultieme Belgische frituursfeertje.
- 🦪 **Mosselen-friet:** Perfect als dipsaus naast de gekookte mosselen.
- 🍖 **Vlees en gevogelte:** Smaakt fantastisch bij een stuk gebraden kip (kip-patat-appelmoes) of bij een klassieke biefstuk-friet.
- 🥗 **Koude schotels en salades:** Ideaal als basis voor een rundvleessalade, een aardappelsalade, of gemengd met tonijn/kip voor op een broodje (zoals een broodje Martino of smos).



BASIS ENGELSE MAYONAISE

Engelse mayonaise (vaak geassocieerd met merken als Heinz of de traditionele Britse salad cream-stijl, hoewel dat strikt genomen een variant is) is over het algemeen iets milder, witter en romiger dan de Belgische variant. Waar de Belgische mayonaise blinkt in krachtige mosterd en zuur, gebruikt de Engelse traditie vaak witte wijnazijn of moutazijn (*malt vinegar*) en een subtielere hoeveelheid mosterdpoeder (zoals Colman's), wat zorgt voor een zachtere, fluweelachtige smaak.

Bereidingstijd: 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn om schiften te voorkomen.

- 🥚 1 heel ei
- 🥚 ½ tl Engels mosterdpoeder (bijv. Colman's) of milde Engelse mosterd
- 🥚 1 tot 2 el witte wijnazijn (moutazijn kan ook voor een typisch Britse tang)
- 🥚 250 ml neutrale olie (zoals zonnebloemolie of milde koolzaadolie)
- 🥚 snufje suiker (typisch Brits voor de balans)
- 🥚 zout en witte peper naar smaak

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker waar de voet net inpast

ZO MAAK JE HET:

1. Doe alle ingrediënten (inclusief alle olie) in een hoge, smalle maatbeker.
2. Zet de staafmixer helemaal op de bodem.
3. Zet de mixer aan en trek hem heel langzaam in zo'n 5 tot 10 seconden naar boven.
4. De mayonaise is meteen klaar.
5. Bewaar deze zelfgemaakte Engelse mayonaise in een schoon, afgesloten potje in de koelkast.
6. Consumeer binnen 1 tot 2 weken.

LEKKER BIJ:

Deze milde, romige mayonaise past perfect bij de klassieke Britse keuken en lichtere gerechten:

- 🍷 **Fish and chips:** Hoewel tartaarsaus populair is, is een flinke klodder Engelse mayonaise (soms gemengd met een drupje moutazijn) heerlijk bij gefrituurde vis en dikke frieten.
- 🍷 **Prawn cocktail (Garnalencocktail):** De perfecte basis om te mengen met ketchup en een drupje worcestersaus voor de ultieme Britse Marie Rose saus.
- 🍷 **Engelse sandwiches:** Onmisbaar op sandwiches met komkommer, eiersalade (egg mayonnaise), of Coronation Chicken (kip met kerrie en rozijnen).
- 🍷 **Cold cuts (Koud vlees):** Heerlijk bij een traditionele Pub Ploughman's lunch naast gekookte ham, varkenspastei (pork pie) en harde kazen zoals Cheddar.
- 🍷 **Gepofte aardappel (Jacket Potato):** Een klassieke Britse lunch. Meng de mayonaise met tonijn en maïs als vulling voor een warme, gepofte aardappel.



BASIS FRANSE MAYONAISE

Franse mayonaise (*mayonnaise maison*) is de absolute moeder van alle koude sauzen. Wat deze variant uniek maakt, is het gebruik van scherpe Dijon mosterd en vaak een combinatie van neutrale olie met een klein deel goede kwaliteit olijfolie. Dit geeft de Franse mayonaise zijn karakteristieke, diepe en ietwat kruidige smaak.

Bereidingstijd: 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn om schiften te voorkomen.

- 🥚 1 heel ei
- 🥫 1 volle tl Dijon mosterd (bijv. Maille)
- 🍋 1 el citroensap of witte wijnazijn
- 🫒 200 ml neutrale olie (zoals zonnebloemolie of arachideolie)
- 🫒 50 ml extra vierge olijfolie (voor die typische Franse toets)
- 🧂 zout en versgemalen witte peper

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker waar de voet net inpast

ZO MAAK JE HET:

1. Doe alle ingrediënten (inclusief alle olie) in een hoge, smalle maatbeker.
2. Zet de staafmixer helemaal op de bodem.
3. Zet de mixer aan en trek hem heel langzaam in zo'n 5 tot 10 seconden naar boven.
4. De mayonaise is meteen klaar.
7. Bewaar deze zelfgemaakte Franse mayonaise in een schoon, afgesloten potje in de koelkast.
8. Consumeer binnen 1 tot 2 weken.

LEKKER BIJ:

De rijke, licht pittige smaak van Franse mayonaise komt het best tot zijn recht bij klassieke Franse bistro- en brasseriegerechten:

- 🍤 **Fruits de mer:** Onmisbaar bij een schaal met oesters, krab, wolven en garnalen.
- 🥩 **Steak tartare:** Een onmisbare component om het rauwe, fijngehakte rundvlees te binden en op smaak te brengen.
- 🥒 **Artisjok:** Pluk de blaadjes van een gekookte hele artisjok en dip de vlezige onderkant in de mayonaise.
- 🍳 **Oeufs en gelée:** Hét klassieke Franse voorgerecht: hardgekookte eieren, gehalveerd en royaal bedekt met een flinke lepel zelfgemaakte mayonaise.
- 🍟 **Biefstuk-friet:** Waar de Belgen dikke frieten eten, dippen de Fransen hun dunne frites en malse biefstuk graag in deze mosterdachtige mayonaise.
- 🍗 **Koude kip:** Restjes gebraden kip van de zondagse lunch smaken koud fantastisch met een flinke lik van deze saus.



BASIS HOLLANDSE MAYONAISE

Hollandse mayonaise onderscheidt zich van de Belgische en Franse varianten doordat hij iets milder, romiger en subtieler gezoet is. Waar de Belgen kiezen voor een stevige mosterdsmaak en de Fransen voor pittige Dijon mosterd met olijfolie, gebruikt de Nederlandse traditie een zachtere mosterd, witte natuurazijn en een klein snufje suiker om die typische, toegankelijke harssmaak te creëren.

Bereidingstijd: 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 heel ei
- 1 tl milde Hollandse mosterd
- 1 à 2 el witte natuurazijn (of citroensap voor een frisse toets)
- 250 ml zonnebloemolie of raapzaadolie (gebruik een neutrale olie)
- 1 flinke mespunt suiker (essentieel voor de Hollandse balans)
- zout en fijne witte peper naar smaak

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker waar de voet net inpast

ZO MAAK JE HET:

1. Doe alle ingrediënten (inclusief alle olie) in een hoge, smalle maatbeker.
2. Zet de staafmixer helemaal op de bodem.
3. Zet de mixer aan en trek hem heel langzaam in zo'n 5 tot 10 seconden naar boven.
4. De mayonaise is meteen klaar.
9. Bewaar deze zelfgemaakte Hollandse mayonaise in een schoon, afgesloten potje in de koelkast.
10. Consumeer binnen 1 tot 2 weken.

LEKKER BIJ:

Deze milde en romige mayonaise is de ultieme allrounder aan de Nederlandse eettafel en doet het geweldig bij:

- Hollandse friet:** Natuurlijk onmisbaar voor een 'patatje met' of als basis voor een patatje speciaal (met curry/ketchup en gesnipperde uitjes).
- Frituur-snacks:** De perfecte romige tegenhanger bij een warme kroket, frikandel, kaassoufflé of een portie bitterballen.
- Haring en kibbeling:** Hoewel kibbeling vaak met ravigotesaus wordt gegeten, dippen veel Nederlanders hun gebakken vis of stukjes haring ook graag in een milde mayo.
- Huzaren- en aardappelsalade:** Deze mayonaise vormt door zijn subtiele zoetje de perfecte bindende basis voor een traditionele koude schotel.
- Gekookt eitje:** Simpel maar klassiek: een hardgekookt eitje bij het ontbijt of de lunch met een klein toefje zelfgemaakte mayo en extra zout.



ANDALOUSE MAYONAISE

Hier is het authentieke recept om zelf Belgische Andalouse mayonaise te maken. Het is een heerlijk pittige, lichtzoete en kruidige saus die veel rijker van smaak is dan de versies uit de supermarkt.

Bereidingstijd: 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 heel ei (op kamertemperatuur)
- 1 tl Dijon mosterd
- 1 el witte wijnazijn
- ca. 200 ml milde olie (zoals zonnebloem- of arachideolie)
- flinke snuf zout

voor de Andalouse-smaak:

- 2 el tomatenpuree
- ½ rode paprika (zeer, zeer fijn gesnipperd)
- 1 klein sjalotje (zeer fijn gesnipperd)
- ½ tl paprikapoeder (mild of gerookt)
- ¼ tl cayennepeper of harissa (voor de pittige kick)
- 1 tl citroensap
- snufje suiker (om het zuur van de tomaat te breken)

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker waar de voet net inpast

ZO MAAK JE HET:

1. Doe het hele ei, de mosterd, de witte wijnazijn en het zout onderin de mengbeker.
2. Giet hierna alle zonnebloemolie er in één keer bovenop.
3. Zet de staafmixer recht op de bodem van de beker, over het ei heen.
4. Zet de mixer aan op de hoogste stand en houd hem 5 seconden roerloos op de bodem gedrukt.
5. Je ziet onderin direct een dikke, witte mayonaise ontstaan.
6. Beweeg de staafmixer nu heel langzaam en in een vloeiende beweging omhoog.
7. Binnen 10 seconden is alle olie opgenomen en heb je een superstevige basis-mayonaise.

Transformeren naar Andalouse

8. Voeg de tomatenpuree, het paprikapoeder, de cayennepeper (of harissa), het citroensap en het snufje suiker toe aan de beker.
9. Zet de staafmixer er nog een paar seconden in tot de saus egaal oranje-rood is.
10. Haal de staafmixer uit de beker.
11. Spatel nu de flinterdun gesnipperde rode paprika en het sjalotje handmatig door de saus.
12. Doe dit niet met de mixer, anders verlies je de kenmerkende structuur.
13. Zet de Andalouse mayonaise minstens 15 minuten afgedekt in de koelkast zodat de smaken van de sjalot en paprika lekker kunnen intrekken.

LEKKER BIJ:

Andalouse mayonaise is een absolute smaakbom die fantastisch combineert met hartige, vette en gegrilde gerechten:

- 🌿 **Echte Vlaamse frieten & snacks:** De onmisbare saus voor bij een grote zak friet, frikandellen, bitterballen of kipnuggets.
- 🌿 **Vlees van de grill of BBQ:** Uitstekend bij gegrilde kipsaté, kalkoen spiesen, hamburgers en biefstuk.
- 🌿 **Gourmet, steengrill en fondue:** Een van de populairste sauzen om op tafel te zetten tijdens een avondje gezellig tafelen met stukjes vlees.
- 🌿 **Broodjes en wraps:** Smeer een gulle laag op een broodje shoarma, döner, of een wrap met krokante kipreepjes en ijsbergsla.



ANSJOVIS MAYONAISE

Hier is het recept voor een heerlijk zoute, hartige ansjovismayonaise (een ware umami-bom), volledig vanaf nul gemaakt met de staafmixer. Door de staafmixermethode is deze romige saus binnen een minuut klaar.

Bereidingstijd: 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 heel ei (op kamertemperatuur)
- 4 tot 5 ansjovisfilets in olie (uit blik of potje)
- 1 tl Dijon mosterd
- 1 el vers citroensap (snijdt mooi door het vette en zoute)
- 1 klein teentje knoflook (gepeld)
- ca. 200 ml milde olie (zoals zonnebloem- of arachideolie)
- versgemalen zwarte peper
- LET OP:** Voeg vooraf geen zout toe; de ansjovis is van zichzelf al erg zout!

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker waar de voet net inpast

ZO MAAK JE HET:

1. Doe het hele ei, de ansjovisfilets, de mosterd, het citroensap, het teentje knoflook en een flinke draai zwarte peper onderin de mengbeker.
2. Giet hierna alle milde olie er in één keer bovenop.
3. Zet de staafmixer recht op de bodem van de beker, over het ei en de ansjovis heen.
4. Zet de mixer aan op de hoogste stand (turbo) en houd hem 5 seconden helemaal stil op de bodem gedrukt.
5. Je ziet onderin direct een dikke, binding ontstaan en de ansjovis en knoflook worden direct fijn gemalen.
6. Beweeg de staafmixer nu heel langzaam en in een vloeiende beweging recht omhoog.
7. Binnen 10 tot 15 seconden is alle olie volledig opgenomen en heb je een dikke, egale en superhartige ansjovis mayonaise.
8. Proef de saus.
9. Voeg eventueel nog een klein drupje citroensap toe voor extra frisheid, of een snufje zout als je hem nóg hartiger wilt.

LEKKER BIJ:

Deze ansjovismayonaise zit boordevol diepe smaken en is een fantastische begeleider voor:

- De perfecte Caesar Salad:** Verdun de mayonaise met een heel klein scheutje water of vloeibare room en rasp er wat Parmezaanse kaas doorheen voor de ultieme, romige Caesar dressing.
- Rood vlees en Vitello Tonnato:** Smaakt waanzinnig goed bij gegrilde biefstuk of ribeye, of gebruik het als basis voor een twist op de klassieke *Vitello Tonnato* (vervang de tonijn door deze diepe ansjovissmaak over dunne plakjes kalfs- of varkensvlees).
- Gegrilde of gestoomde groenten:** Geef milde groenten een enorme boost. Denk aan gegrilde groene asperges, gepofte aardappels, bloemkoolrosjes of lauwwarme sperzieboontjes.
- Brood en frites:** Smeer een dun laagje op een sandwich met gegrilde kip en sla, of gebruik het als een luxe, hartige dip voor ambachtelijke frites.



AUGURKEN MAYONAISE

Hier is het volledige recept om augurkenmayonaise (een snelle, frisse tartaarsaus-variant) te maken. Dit recept gebruikt een iets rijkere kruidencombinatie die perfect in balans is met het zuur van de augurk.

Bereidingstijd: 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 eierdooier (op kamertemperatuur)
- 1 tl gladde mosterd
- 1 el citroensap of witte wijnazijn
- 150-200 ml milde zonnebloemolie of arachideolie
- snuf zout en witte peper

voor de augurken-vulling:

- 4 zoetzure augurken (zeer fijn gesnipperd)
- 1 el vocht uit de augurkenpot
- 1 el verse dille (fijngesneden)
- 1 tl kappertjes (fijnggehakt)

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker waar de voet net inpast

ZO MAAK JE HET:

1. Doe alle ingrediënten (inclusief alle olie) in een hoge, smalle maatbeker.
2. Zet de staafmixer helemaal op de bodem.
3. Zet de mixer aan en trek hem heel langzaam in zo'n 5 tot 10 seconden naar boven.
4. De mayonaise is meteen klaar.
5. Roer de fijngehakte augurken, het lepeltje augurkenvocht, de dille en de kappertjes voorzichtig door de verse mayonaise.
6. Zet de saus voor het serveren minimaal 15 minuten afgedekt in de koelkast, zodat de frisse augurksmaak goed in de mayonaise kan trekken.
7. Bewaar deze zelfgemaakte augurkenmayonaise in een schoon, afgesloten potje in de koelkast.
8. Consumeer binnen 1 tot 2 weken.

LEKKER BIJ:

Deze romige saus met een frisse, knapperige 'bite' doet het geweldig bij hartige en hartverwarmende gerechten:

- Gefrituurde en gebakken vis:** Dé perfecte match voor kibbeling, lekkerbekjes, calamari of fish and chips.
- vleesgerechten:** Smaakt fantastisch als spread op een sappige runderburger, bij een krokante kipschnitzel of bij gegrild varkensvlees.
- Aardappelgerechten:** Een heerlijke dip voor dikke, Vlaamse frieten, gebakken aardappeltjes met schil of als basis voor een zelfgemaakte aardappelsalade.
- Borrelplank:** Serveer de saus naast warme snacks zoals bitterballen of miniloempia's.



AVOCADO MAYONAISE

Er zijn twee manieren om avocado mayonaise te maken: een 100% plantaardige (vegan) versie waarbij de avocado zelf voor de binding zorgt, of een klassieke versie op basis van eigeel en olie met avocado erdoorheen. Deze variant is nog romiger en voller van smaak dan de puur plantaardige versie, en heeft de textuur van een echte, fluweelzachte mayonaise.

Bereidingstijd: 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 eidooier (op kamertemperatuur)
- 1 tl Dijon mosterd
- 1 el vers limoensap (of citroensap)
- 150 ml milde zonnebloemolie of arachideolie
- snuf zout en versgemalen witte peper

voor de avocado-twist:

- 1 rijpe avocado (het vruchtvlees)
- 1 el fijngesneden verse koriander of bieslook (optioneel)
- klein snufje chilipoeder of cayennepeper (voor een subtiele kick)

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker waar de voet net inpast

ZO MAAK JE HET:

1. Doe alle ingrediënten (inclusief alle olie) in een hoge, smalle maatbeker.
2. Zet de staafmixer helemaal op de bodem.
3. Zet de mixer aan en trek hem heel langzaam in zo'n 5 tot 10 seconden naar boven.
4. De mayonaise is meteen klaar.
5. Snijd de avocado open, verwijder de pit en lepel het vruchtvlees eruit.
6. Doe de avocado, de cayennepeper en eventueel de verse kruiden bij de zojuist gemaakte mayonaise.
7. Zet de staafmixer er weer in en pureer tot de avocado volledig is opgenomen en de saus een prachtige, lichtgroene kleur heeft.
8. Proef en voeg eventueel nog extra limoensap of zout toe.
9. Zet de saus voor het serveren minimaal 15 minuten afgedekt in de koelkast, zodat de smaak goed in de mayonaise kan trekken.
10. Bewaar deze zelfgemaakte mayonaise in een schoon, afgesloten potje in de koelkast.
11. Consumeer binnen 1 tot 2 weken.

LEKKER BIJ:

Deze klassieke, rijke avocadomayonaise snijdt prachtig door hartige gerechten heen en is heerlijk bij:

- Mexicaanse bites:** Perfect als dipsaus bij tortillachips (nacho's), taquitos of empanada's.
- Gegrilde kip en kalkoen:** Een fantastische spread op een club sandwich, kipburger of wrap met krokante sla en tomaat.
- Schaal- en schelpdieren:** Smaakt waanzinnig goed bij gegrilde reuzengarnalen (gamba's), krabkoekjes of een frisse garnalencocktail
- Luxe frietjes:** Geef je friet of zoete aardappel-frietjes een culinaire upgrade door deze mayonaise als dip te serveren.



BACON MAYONAISE - BACONNAISE

Hier is het recept voor de ultieme bacon mayonaise (baconnaise). Bij dit recept maken we optimaal gebruik van de bacon door de mayonaise te binden met het warme, uitgebakken baconvet. Dit geeft een waanzinnig diepe, rokerige en hartige smaak.

Bereidingstijd: 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 100 g gerookt ontbijtspek of bacon (in reepjes)
- 1 heel ei (op kamertemperatuur)
- 1 tl Dijon mosterd
- 1 el vers citroensap (snijdt perfect door het vette heen)
- ca. 125 ml milde olie (zoals zonnebloem- of arachideolie)
- ½ tl gerookt paprikapoeder (pimentón) (voor extra diepte)
- versgemalen zwarte peper
- LET OP:** Voeg vooraf geen zout toe; het spekvet is al erg zout.

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker waar de voet net inpast

ZO MAAK JE HET:

- Leg de reepjes bacon of ontbijtspek in een droge koekenpan op middelhoog vuur.
- Bak het spek langzaam helemaal krokant, zodat er zoveel mogelijk vloeibaar vet vrijkomt.
- Giet het vloeibare spekvet door een zeefje in een hittebestendig maatbekertje.
- Je hebt ongeveer 75 ml spekvet nodig.
- Laat het vet een paar minuten afkoelen tot het handwarm is (het mag niet loeiheet zijn, anders stolt het ei direct).
- Hak de krokante achtergebleven baconstukjes heel erg fijn tot kleine kruimels.
- Zet apart.
- De mayonaise trekken
- Doe het hele ei, de mosterd, het citroensap, het gerookte paprikapoeder en een flinke draai zwarte peper onderin de mengbeker.
- Giet de 125 ml milde olie en het handwarme vloeibare spekvet (ca. 75 ml) er in één keer bovenop.
- Het vet zal bovenop gaan drijven.
- Zet de staafmixer recht op de bodem van de beker, strak over het ei heen.
- Zet de mixer aan op de hoogste stand en houd hem 5 seconden roerloos op de bodem gedrukt.
- Onderin ontstaat direct een dikke emulsie.
- Beweeg de mixer nu heel langzaam in een vloeiende beweging recht omhoog tot alle olie en het spekvet volledig zijn opgenomen.
- Je hebt nu een dikke, glanzende, lichtbruine mayonaise.
- Haal de staafmixer uit de beker.
- Spatel de fijngehakte krokante baconkruimels handmatig door de saus.

LEKKER BIJ:

Deze baconmayonaise is een absolute traktatie en tilt comfort food naar een hoger niveau:

- De ultieme Burger & BLT-Spread:** Smeer een dikke laag op een sappige runderburger of gebruik het op een klassieke BLT-sandwich (Bacon, Lettuce, Tomato) voor een dubbele baconsmaak.
- Friet en aardappels:** Smaakt fantastisch als dip bij (zoete aardappel)frietjes of als romige topping op een gepofte aardappel.
- Kipgerechten:** Combineert geweldig met gegrilde kipsaté, krokante kipschnitzels of op een wrap met gerookte kip.
- BBQ-groenten:** Geef geroosterde bloemkool, gegrilde maïskolven of spruitjes uit de oven een heerlijk rokerige boost.



BASILICUM MAYONAISE

Hier is het recept voor een felgroene, superfrisse basilicum mayonaise, Door de blaadjes direct met de olie mee te mixen, krijgt de saus een prachtige kleur en een intense, zomerse smaak.

Bereidingstijd: 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 heel ei (op kamertemperatuur)
- 1 flinke hand verse basilicumblaadjes (ca. 15-20 gram, zonder de dikke steeltjes)
- 1 tl Dijon mosterd
- 1 el vers citroensap (snijdt mooi door het vette en past perfect bij basilicum)
- 1 klein teentje knoflook (gepeld en grof gehakt)
- ca. 200 ml milde olie (zoals zonnebloem- of arachideolie)
- snuf zout en versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker waar de voet net inpast

ZO MAAK JE HET:

1. Doe het hele ei, de mosterd, het citroensap, het teentje knoflook, de basilicumblaadjes, het zout en de peper onderin de mengbeker.
2. Giet hierna alle milde olie er in één keer bovenop.
3. Zet de staafmixer recht op de bodem van de beker, helemaal over het ei en de basilicumblaadjes heen.
4. Zet de mixer aan op de hoogste stand (of turbostand) en houd hem 5 seconden roerloos op de bodem gedrukt.
5. Onderin zie je direct een dikke, felgroene mayonaise ontstaan terwijl de basilicum fijnmaalt.
6. Beweeg de staafmixer nu heel langzaam en in een vloeiende beweging recht omhoog.
7. Binnen 10 tot 15 seconden is alle olie volledig opgenomen en heb je een dikke, romige, gifgroene basilicummayonaise.
8. Proef de saus en voeg naar smaak nog een extra drupje citroensap of een snufje zout toe.

LEKKER BIJ:

Deze frisse, kruidige mayonaise brengt direct een Italiaanse sfeer aan je gerechten en is heerlijk bij:

- Tomaat en mozzarella (Caprese):** Smeer het op een broodje met parmaham, rijpe tomaten en buffelmozzarella, of gebruik het als een speelse dressing over een salade Caprese.
- Vis en schaaldieren:** Smaakt fantastisch bij gegrilde zalm, witvis (zoals kabeljauw), viskoekjes of gebakken gamba's.
- Kipgerechten:** De ultieme spread voor een club sandwich met kip en bacon, op een flatbread met gegrilde kipreepjes of bij een kipschnitzel.
- Gegrilde groenten:** Geef een mediterrane boost aan gegrilde courgette, aubergine, zongedroogde tomaten of lauwwarme aardappelsalades.



BIESLOOK MAYONAISE

een heerlijk frisse, licht-pittige bieslook mayonaise. Door de bieslook op het einde mee te blenden of erdoor te roeren, krijgt de mayonaise een prachtige, spikkelige groene kleur en een milde uien smaak die perfect in balans is.

Bereidingstijd: 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 heel ei (op kamertemperatuur — essentieel voor slagen met de staafmixer)
- 1 tl Dijon mosterd
- 1 el vers citroensap (of witte wijnazijn)
- ca. 200 ml milde olie (zoals zonnebloem- of arachideolie)
- snuf zout en versgemalen witte of zwarte peper

de bieslook-twist:

- 15-20 g verse bieslook (fijngesneden of gesneden)

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker waar de voet net inpast

ZO MAAK JE HET:

1. Doe het hele ei, de mosterd, het citroensap, het zout en de peper onderin de mengbeker.
2. Giet hierna alle milde olie er in één keer bovenop.
3. Zet de staafmixer recht op de bodem van de beker, strak over het ei heen.
4. Zet de mixer aan op de hoogste stand en houd hem 5 seconden helemaal stil op de bodem gedrukt.
5. Onderin ontstaat direct een dikke, witte mayonaise.
6. Beweeg de staafmixer nu heel langzaam en in een vloeiende beweging recht omhoog tot alle olie volledig is opgenomen.
7. Je hebt nu een stevige basis-mayonaise.
8. Voeg de helft van de fijngesneden bieslook toe aan de beker en zet de staafmixer er nog een paar seconden in (puls stand).
9. Hierdoor blendt een deel van de bieslook fijn, wat de saus een mooie lichtgroene kleur en diepere smaak geeft.
10. Haal de mixer eruit en roer de resterende helft van de bieslook handmatig met een lepel door de saus voor de mooie, spikkelige structuur.
11. Proef en voeg naar smaak nog extra zout of citroensap toe.

LEKKER BIJ:

Bieslookmayonaise is ontzettend veelzijdig en brengt een milde, frisse kruidigheid aan veel gerechten. Het past uitstekend bij:

- Eier- en aardappelgerechten:** De ultieme saus voor over een lauwwarme aardappelsalade, bij een gepofte aardappel, of als dip voor hardgekookte eieren op een borrelplank.
- Vis en schaaldieren:** Smaakt fantastisch bij gerookte zalm, gepelde Hollandse garnalen, vissticks of een stukje gebakken witvis (zoals kabeljauw).
- Vlees en gevogelte:** Een heerlijke, lichte spread op een sandwich met gerookte kip, kalkoen of rosbief.
- Lente- en zomergroenten:** Probeer het eens als dip bij gestoomde witte of groene asperges, rauwe radijsjes, komkommer of worteltjes.



CAESAR MAYONAISE

Hier is het recept voor de ultieme Caesar mayonaise, dit is in feite een dikke, romige versie van de iconische Caesar dressing, boordevol hartige umami door de Parmezaan, ansjovis en knoflook.

Bereidingstijd: 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 heel ei (op kamertemperatuur)
- 3 tot 4 ansjovisfilets in olie (uit blik of potje)
- 1 klein teentje knoflook (gepeld)
- 1 tl Dijon mosterd
- ½ tl Worcestershire-saus
- 1 el vers citroensap (voor de broodnodige frisheid)
- ca. 175 ml milde olie (zoals zonnebloem- of arachideolie)
- versgemalen zwarte peper

na het mixen:

- 30 g Parmezaanse kaas (zeer fijn geraspt)
- LET OP:** Voeg vooraf geen zout toe; de ansjovis en Parmezaan zijn al erg zout!

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker waar de voet net inpast

ZO MAAK JE HET:

- Doe het hele ei, de ansjovisfilets, het teentje knoflook, de Dijon mosterd, de Worcestershire-saus, het citroensap en een flinke draai zwarte peper onderin de mengbeker.
- Giet hierna alle milde olie er in één keer bovenop.
- Zet de staafmixer recht op de bodem van de beker, helemaal over het ei, de knoflook en de ansjovis heen.
- Zet de mixer aan op de hoogste stand (turbostand) en houd hem 5 seconden roerloos op de bodem gedrukt.
- Onderin zie je direct een dikke, witte emulsie ontstaan terwijl de ansjovis en knoflook volledig fijnmalen.
- Beweeg de staafmixer nu heel langzaam en in een vloeiende beweging recht omhoog tot alle olie volledig is opgenomen.
- Je hebt nu een dikke, superhartige basis-mayonaise.
- Haal de staafmixer uit de beker.
- Voeg de fijn geraspte Parmezaanse kaas toe en roer deze handmatig met een lepel of spatel goed door de mayonaise.
- Proef de Caesar mayonaise.
- Voeg naar smaak eventueel nog een extra drupje citroensap of wat extra zwarte peper toe.

LEKKER BIJ:

Deze Caesarmayonaise is een absolute smaaksensatie en tilt simpele ingrediënten direct naar een hoger niveau. Het is waanzinnig lekker bij:

- De perfecte Caesar kipwrap:** Smeer een gulle laag op een tortilla wrap en vul deze met gegrilde kipreepjes, knapperige romaine sla en croutons [24K].
- Kip en kalkoen:** De ultieme spread voor een luxe club sandwich met kip en bacon, of als dipsaus bij krokante kipschnitzels of kipnuggets.
- Gegrilde groenten:** Smaakt fantastisch bij gegrilde groene asperges, geroosterde bloemkool of Romeinse sla (little gem) die kort op de barbecue of grillpan is gelegd.
- Borrelplank en frites:** Gebruik het als een luxe, hartige dip voor ambachtelijke frites of om stukjes warm stokbrood in te dippen.



CAJUN MAYONAISE

Een lekker recept voor een pittige, kruidige Cajun-mayonaise, deze saus brengt de levendige smaken van de Amerikaanse Southern keuken direct naar je tafel.

Bereidingstijd: 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 heel ei (op kamertemperatuur)
- 1 tl Dijon mosterd
- 1 el vers citroensap (of witte wijnazijn)
- ca. 200 ml milde olie (zoals zonnebloem- of arachideolie)
- snuf zout

voor de cajun-smaak (de specerijen):

- 1 flinke el Cajun-kruiden (kant-en-klaar of maak zelf zie de kruidenmixen.)
- 1 klein teentje knoflook (gepeld)
- ½ tl gerookt paprikapoeder (voor een lekkere diepe, rokerige smaak)

optioneel:

- paar druppels Tabasco of andere hot sauce voor extra scherp

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker waar de voet net inpast

ZO MAAK JE HET:

1. Doe het hele ei, de mosterd, het citroensap, de Cajun-kruiden, het gerookte paprikapoeder, het teentje knoflook en het zout onderin de mengbeker.
2. Giet hierna alle milde olie er in één keer bovenop.
3. Zet de staafmixer recht op de bodem van de beker, helemaal over het ei en de knoflook heen.
4. Zet de mixer aan op de hoogste stand (of turbostand) en houd hem 5 seconden roerloos op de bodem gedrukt.
5. Onderin zie je direct een dikke, rood-oranje mayonaise ontstaan terwijl de kruiden en knoflook worden fijn gemalen.
6. Beweeg de staafmixer nu heel langzaam en in een vloeiende beweging recht omhoog.
7. Binnen 10 tot 15 seconden is alle olie volledig opgenomen en heb je een dikke, romige en kruidige Cajun-mayonaise.
8. Proef de saus.
9. Wil je hem pittiger?
10. Voeg dan nog wat cayennepeper of een paar druppels Tabasco toe en roer er handmatig doorheen.

LEKKER BIJ:

Cajun-mayonaise heeft een flinke smaakimpact en past daardoor perfect bij stoere, hartige gerechten:

- Zuidelijke visklassiekers:** Dit is dé perfecte dipsaus voor gefrituurde inktvisringen (calamari), gebakken garnalen of een traditionele *Po' Boy* sandwich (een broodje met krokante, gefrituurde zeevruchten).
- Kip en BBQ:** Smaakt fantastisch bij Cajun-kipspiesjes, krokante kipvleugels (chicken wings) of als pittige spread op een sappige runder- of kipburger.
- Friet en wedges:** Geef je zoete aardappelfrietjes of dikke, kruidige aardappelpartjes (*wedges*) uit de oven een heerlijke upgrade met deze dip.
- Gegrilde maïskolven:** Smeer een dun laagje van deze mayonaise over een warme, gegrilde maïskolf en strooi er wat extra kruiden over.



CHILI MAYONAISE

Een lekker recept voor een pittige, Chili mayonaise, deze saus brengt de levendige smaken van de Zuid-Amerikaanse keuken direct naar je tafel.

Bereidingstijd: 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 groot ei (kamertemperatuur)
- 200 ml neutrale olie (bijv. zonnebloemolie of arachideolie)
- 1 el citroensap (of witte wijnazijn)
- 1 tl Dijon mosterd
- 2 tl sriracha of chilivlokken (pas aan naar smaak)
- 1 tl paprikapoeder (gerookt is extra lekker)
- snuf zout en versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker waar de voet net inpast

ZO MAAK JE HET:

1. Doe het ei, de olie, het citroensap, de mosterd, het paprikapoeder en een snuf zout en peper in de hoge, smalle maatbeker die bij de staafmixer hoort.
2. Zet de staafmixer recht op de bodem van de beker, over het ei heen.
3. Dit is essentieel voor het mislukken of slagen van de emulsie.
4. Zet de staafmixer aan op de hoogste stand.
5. Houd de mixer gedurende 10 tot 15 seconden stil op de bodem gedrukt.
6. Je ziet nu dat er vanonder een dikke, witte mayonaise ontstaat.
7. Trek de staafmixer heel langzaam en in een vloeiende beweging omhoog zodra de basis dik is.
8. Neem hierbij de resterende olie mee tot alles volledig is opgenomen en gebonden.
9. Roer nu de sriracha of chilivlokken door de dikke mayonaise.
10. Proef en voeg eventueel extra chili, zout of citroensap toe naar eigen smaak.

LEKKER BIJ:

Deze pittige mayonaise is een echte alleskunner en smaakt heerlijk bij:

- Snacks:** Knapperige (zoete aardappel)frietjes, bitterballen of kipnuggets.
- Burgers & sandwiches:** Als spread op een sappige kipburger of een club sandwich.
- Aziatische gerechten:** Perfect bij sushi (zoals spicy tuna rolls), poké bowls of over een bao bun met buikspek.
- Borrelplank:** Als dip voor gegrilde garnalen, calamari of rauwe groenten.



CHIPOTLE MAYONAISE

Binnen 5 minuten maak je een zelfgemaakte chipotle mayonaise met een diepe, rokerige en pittige smaak. Door een staafmixer te gebruiken in een smalle beker, mislukt de mayonaise gegarandeerd niet.

Bereidingstijd: 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 groot ei (kamertemperatuur)
- 200 ml neutrale olie (bijv. zonnebloemolie of arachideolie)
- 1 tot 2 chipotles in adobo saus (fijngesneden, uit blik)*
- 1 el adobo saus (uit hetzelfde blik)
- 1 el limoensap (vers)
- 1 tl Dijonmosterd
- 1 klein teentje knoflook (geperst)
- snuf zout



MATERIAAL: staafmixer met hoge beker waar de voet net inpast

ZO MAAK JE HET:

1. Doe het ei, de olie, het limoensap, de mosterd, de knoflook en een snuf zout in de hoge, smalle maatbeker van de staafmixer.
2. Zet de staafmixer recht op de bodem van de beker, stabiel over de eierdooier heen.
3. Zet de mixer aan op de hoogste stand.
4. Houd de staafmixer 10 tot 15 seconden strak op de bodem gedrukt.
5. Beweeg hem niet.
6. Je ziet onderin direct een dikke, romige mayonaise ontstaan.
7. Trek de staafmixer nu heel langzaam en in een vloeiende beweging omhoog.
8. De resterende olie wordt zo perfect mee geëmulsiëerd tot een stevige mayonaise.
9. Voeg de fijngesneden chipotlepepers en de extra adobo saus toe aan de basismayonaise.
10. Zet de staafmixer nog een paar seconden kort aan om alles volledig glad en herkenbaar lichtbruin/oranje te mixen.
11. Proef en voeg naar smaak extra limoensap of zout toe.

LEKKER BIJ:

Deze rokerige Mexicaanse klassieker tilt de volgende gerechten naar een hoger niveau:

- Taco's & quesadilla's:** De ultieme topping voor taco's met vis, gegrilde kip of zachte zoete aardappel.
- Burgers:** Onweerstaanbaar op een runderburger met cheddar en avocado.
- Friet & wedges:** Als dip voor dikke Vlaamse frieten of krokante, kruidige aardappelpartjes uit de oven.
- Gegrild vlees en maïs:** Heerlijk bij Mexicaanse straatmaïs (*elote*) of gegrilde kipsaté.

* Chipotles in adobo zijn gerookte jalapeñopepers in een kruidige tomatensaus. Je vindt ze in het Mexicaanse schap van grotere supermarkten of toko's.



CHORIZO MAYONAISE

In slechts korte tijd maak je een intense, hartige chorizo mayonaise met een diepe Spaanse smaak. Het geheim zit in het vooraf uitbakken van de chorizo, zodat de olie de rijke smaak van de worst en het gerookte paprikapoeder opneemt.

Bereidingstijd: 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

1. 75 g chorizo (in kleine blokjes gesneden)
2. 1 groot ei (kamertemperatuur)
3. 175 ml neutrale olie (bijv. zonnebloemolie of arachideolie)
4. 1 el citroensap of sherry-azijn
5. 1 tl Dijonmosterd
6. 1 klein teentje knoflook (geperst)
7. snuf zout

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker waar de voet net inpast

ZO MAAK JE HET:

1. Bak de chorizoblokjes in een droge koekenpan op laag tot middelhoog vuur gedurende 4 tot 5 minuten uit.
2. De worst laat nu zijn dieprode, aromatische vet los.
3. Giet de olie uit de pan door een fijne zeef in een maatbeker.
4. Druk de chorizoblokjes goed uit.
5. Laat deze rode chorizo-olie afkoelen tot kamertemperatuur.

TIP: bewaar de knapperige stukjes chorizo als garnering!

6. Vul de afgekoelde chorizo-olie aan met de neutrale olie tot je in totaal weer 200 ml vloeistof hebt.
7. Doe het ei, het citroensap (of de azijn), de mosterd, de knoflook, een klein snufje zout en de 200 ml oliemix in de hoge, smalle maatbeker van de staafmixer.
8. Zet de staafmixer recht op de bodem van de beker, direct over de eierdooier heen.
9. Zet de mixer aan op de hoogste stand en houd hem 10 tot 15 seconden stil op de bodem gedrukt.
10. Zodra er onderin een dikke, orangerode mayonaise ontstaat, trek je de staafmixer heel langzaam en in een vloeiende beweging omhoog om de rest van de olie mee te pakken.
11. Roer tot slot de achtergebleven knapperige stukjes chorizo door de mayonaise voor een lekkere textuur.
12. Proef en voeg naar smaak nog wat extra citroensap of zout toe.

LEKKER BIJ:

Deze hartige, licht pittige mayonaise heeft een volle smaak en past perfect bij:

-  **Tapas & borrelplanken:** Ideaal als dipsaus bij Spaanse patatas bravas, pimientos de padrón of calamari.
-  **Kipgerechten:** Smaakt fantastisch op een broodje met gegrilde kipfilet of als dip bij krokante kipsaté.
-  **Witvis & garnalen:** Een geweldige smaakmaker bij gebakken kabeljauw of gegrilde gamba's.
-  **Stevige burgers:** Geeft een waanzinnige, hartige upgrade aan een runderburger met Manchego-kaas.



CITROEN MAYONAISE

Binnen 5 minuten zet je een heerlijk frisse, fluweelzachte citroenmayonaise op tafel. Dankzij de staafmixertechniek in een smalle beker krijgt de mayonaise direct de perfecte dikke structuur.

Bereidingstijd: 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 groot ei (kamertemperatuur)
- 200 ml neutrale olie (bijv. zonnebloemolie of arachideolie)
- ½ bio citroen, sap (ongeveer 1 tot 1½ el)
- ½ bio citroen, rasp (fijngeraspt)
- 1 tl Dijonmosterd
- goede snuf zout
- een beetje witte peper

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker waar de voet net inpast

ZO MAAK JE HET:

1. Doe het ei, de olie, het citroensap, de citroenrasp, de mosterd, het zout en de peper in de hoge, smalle maatbeker van de staafmixer.
2. Zet de staafmixer recht op de bodem van de beker, stabiel over de eierdooier heen.
3. Zet de staafmixer aan op de hoogste stand.
4. Houd de mixer gedurende 10 tot 15 seconden stevig op de bodem gedrukt.
5. Beweeg hem niet.
6. Je ziet onderin direct een dikke, witte emulsie ontstaan.
7. Trek de staafmixer nu heel langzaam en in een vloeiende beweging omhoog.
8. De resterende olie aan de oppervlakte wordt zo perfect meegezogen en gebonden tot een stevige mayonaise.
9. Proef de mayonaise.
10. Wil je hem nóg frisser?
11. Roer er dan naar smaak nog een extra drupje citroensap of wat extra rasp doorheen.

LEKKER BIJ:

Deze frisse klassieker snijdt perfect door vettere gerechten heen en is heerlijk bij:

- Vis & schaal- en schelpdieren:** De ultieme match met gebakken kabeljauw, kibbeling, zalm van de barbecue of een garnalencocktail.
- Asperges:** Goddelijk over klassieke gekookte witte asperges of gegrilde groene asperges.
- Kip:** Een heerlijke, frisse spread op een broodje met gerookte kip, sla en tomaat.
- Friet & groenten:** Als lichte dip voor knapperige Vlaamse frieten of geroosterde groenten uit de oven (zoals bloemkool of wortel).



CITROEN BASILICUM MAYONAISE

Binnen 5 minuten maak je een heerlijk frisse en aromatische citroen-basilicummayonaise. Dankzij de staafmixer krijgt deze mayonaise niet alleen een perfecte, dikke structuur, maar ook een prachtige kleur.

Bereidingstijd: 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 groot ei (kamertemperatuur)
- 200 ml neutrale olie (bijv. zonnebloemolie of arachideolie)*
- 15 à 20 verse basilicumblaadjes (een flinke handvol)
- ½ bio citroen, sap (ongeveer 1 el)
- ½ bio citroen, rasp
- 1 tl Dijonmosterd
- 1 klein teentje knoflook (optioneel, voor een subtiele hint)
- goede snuf zout en versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker waar de voet net inpast

ZO MAAK JE HET:

1. Doe het ei, de neutrale olie, de verse basilicumblaadjes, het citroensap, de citroenrasp, de mosterd, eventueel de knoflook en een flinke snuf zout en peper in de hoge, smalle maatbeker van de staafmixer.
2. Zet de staafmixer recht op de bodem van de beker, stabiel over de eierdooier en de basilicumblaadjes heen.
3. Zet de staafmixer aan op de hoogste stand.
4. Houd de mixer gedurende 10 tot 15 seconden strak op de bodem gedrukt.
5. Beweeg hem niet.
6. Je ziet onderin direct een dikke, lichtgroene emulsie ontstaan terwijl de basilicum fijngehakt wordt.
7. Trek de staafmixer nu heel langzaam en in een vloeiende beweging omhoog.
8. De resterende olie en basilicum aan de oppervlakte worden zo perfect meegezogen en verpulverd tot een egale mayonaise.
9. Breng de mayonaise eventueel extra op smaak met een extra drupje citroensap of wat extra zout en peper.

LEKKER BIJ:

Deze frisse, zomerse mayonaise smaakt naar Italië en past perfect bij:

-  **Tomaat & mozzarella:** Als smaakmaker op een broodje Caprese of een salade met burrata en zongedroogde tomaatjes.
-  **Gegrilde kip & witvis:** Fantastisch bij een gegrilde kipfilet, kipsaté of een stukje gebakken kabeljauw of zeebaars.
-  **Brood & sandwiches:** Als luxe spread op een club sandwich met kalkoen of een Italiaanse piadina.
-  **Groenten & friet:** Heerlijk als dip bij gegrilde courgette, aubergine of knapperige frietjes.

* Gebruik liever geen extra vierge olijfolie in de basis; door het snelle draaien van de staafmixer kan olijfolie bitter gaan smaken. Wil je toch die olijfoliesmaak? Vervang dan achteraf handmatig een klein scheutje neutrale olie voor olijfolie.



CITROEN HONING MAYONAISE

De frisse zuren van de citroen en het zachte, zoete van de honing balanceren elkaar perfect, wat zorgt voor een verfijnde en romige saus.

Bereidingstijd: 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 groot ei (kamertemperatuur)
- 200 ml neutrale olie (bijv. zonnebloemolie of arachideolie)
- 1 flinke el vloeibare honing (bijv. bloemenhoning of acacia-honing)
- ½ bio citroen, sap (ongeveer 1 tot 1½ el)
- ½ bio citroen, rasp (fijngeraspt)
- 1 tl Dijonmosterd
- goede snuf zout en een beetje witte peper

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker waar de voet net inpast

ZO MAAK JE HET:

1. Doe het ei, de neutrale olie, de honing, het citroensap, de citroenrasp, de mosterd, het zout en de peper in de hoge, smalle maatbeker van de staafmixer.
2. Zet de staafmixer recht op de bodem van de beker, stabiel over de eierdooier heen.
3. Zet de staafmixer aan op de hoogste stand.
4. Houd de mixer gedurende 10 tot 15 seconden stevig op de bodem gedrukt.
5. Beweeg hem niet.
6. Je ziet onderin direct een dikke, glanzende emulsie ontstaan.
7. Trek de staafmixer nu heel langzaam en in een vloeiende beweging omhoog.
8. De resterende olie en honing aan de oppervlakte worden zo perfect meegezogen en gebonden tot een stevige, romige mayonaise.
9. Proef de mayonaise.
10. Wil je hem iets zoeter?
11. Roer er dan handmatig nog een klein drupje honing door.
12. Mag hij juist frisser?
13. Voeg dan nog een paar druppels citroensap toe.

LEKKER BIJ:

Deze zoet-frisse mayonaise is een fantastische smaakmaker en past perfect bij:

- 🍴 **Kipgerechten:** Onweerstaanbaar op een broodje met krokante kip (crispy chicken), gegrilde kipsaté of als dip bij kipnuggets.
- 🍴 **Salades:** Uitstekend te gebruiken als basis voor een dressing, bijvoorbeeld bij een lauwwarme geitenkaassalade of een frisse koolsla (coleslaw).
- 🍴 **Zalm & garnalen:** De zoete honing en frisse citroen versterken de smaak van gerookte of gebakken zalm en gegrilde gamba's.
- 🍴 **Zoete aardappelfriet:** De ultieme dip voor knapperige frietjes van zoete aardappel.



CITROEN KRUIDEN MAYONAISE

De combinatie van frisse citroen met een mix van groene kruiden geeft deze romige saus een instant lente- of zomergevoel. Dankzij de staafmixer in een smalle beker mislukt de binding gegarandeerd niet.

Bereidingstijd: 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 groot ei (kamertemperatuur)
- 200 ml neutrale olie (bijv. zonnebloemolie of arachideolie)
- ½ bio citroen, sap (ongeveer 1 tot 1½ el)
- ½ bio citroen, rasp (fijngeraspt)
- 1 flinke handvol verse groene kruiden (mix van bieslook, peterselie en dille of dragon), grof gehakt
- 1 tl Dijonmosterd
- 1 klein teentje knoflook (optioneel, voor een subtiele diepte)
- goede snuf zout en versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker waar de voet net inpast

ZO MAAK JE HET:

1. Doe het ei, de olie, het citroensap, de citroenrasp, de grof gehakte kruiden, de mosterd, eventueel de knoflook en een goede snuf zout en peper in de hoge, smalle maatbeker van de staafmixer.
2. Zet de staafmixer recht op de bodem van de beker, stabiel over de eierdooier en de kruiden heen.
3. Zet de staafmixer aan op de hoogste stand.
4. Houd de mixer gedurende 10 tot 15 seconden strak op de bodem gedrukt.
5. Beweeg hem niet.
6. Je ziet onderin direct een dikke, groen-gespikkelde emulsie ontstaan.
7. Trek de staafmixer nu heel langzaam en in een vloeiende beweging omhoog.
8. De resterende olie en kruiden aan de oppervlakte worden zo perfect meegezogen en verpulverd tot een stevige, egale kruidenmayonaise.
9. Proef de mayonaise.
10. Voeg naar eigen smaak extra citroensap toe voor meer frisheid, of extra zout en peper voor meer pit.

LEKKER BIJ:

Deze frisse, kruidige mayonaise is een fantastische allrounder en smaakt heerlijk bij:

-  **Vis & schaal- en schelpdieren:** De absolute nummer één bij kibbeling, lekkerbekjes, vissticks, gebakken zalm of een klassieke garnalencocktail.
-  **Gegrild of koud vlees:** Perfect bij een gegrild kipsatétje, een broodje warme rosbief of gerookte kalkoen.
-  **Aardappelgerechten:** Geweldig als dip bij knapperige frietjes, gepofte aardappel of als basis voor een zomerse aardappelsalade.
-  **Groenten & borrel:** Een heerlijke, lichte dip voor rauwkost (zoals komkommer, wortel en radijs) of bij gegrilde groene asperges.



CURRY MAYONAISE

De warme smaak van currypoeder combineert perfect met de romige basis, waardoor je een saus krijgt die vele malen lekkerder is dan die uit een potje.

Bereidingstijd: 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 groot ei (kamertemperatuur)
- 200 ml neutrale olie (bijv. zonnebloemolie of arachideolie)
- 1 flinke el pittige currypoeder (of gebruik een milde variant naar smaak)
- 1 el citroensap (of witte wijnazijn)
- 1 tl Dijon mosterd
- ½ tl vloeibare honing (optioneel, om de kruidigheid te balanceren)
- goede snuf zout en versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker waar de voet net inpast

ZO MAAK JE HET:

1. Doe het ei, de neutrale olie, het currypoeder, het citroensap, de mosterd, eventueel de honing en een goede snuf zout en peper in de hoge, smalle maatbeker van de staafmixer.
2. Zet de staafmixer recht op de bodem van de beker, stabiel over de eierdooier heen.
3. Zet de staafmixer aan op de hoogste stand.
4. Houd de mixer gedurende 10 tot 15 seconden strak op de bodem gedrukt.
5. Beweeg hem niet.
6. Je ziet onderin direct een dikke, zachtgele emulsie ontstaan.
7. Trek de staafmixer nu heel langzaam en in een vloeiende beweging omhoog.
8. De resterende olie en specerijen worden zo perfect meegezogen en gebonden tot een stevige, egale currimayonaise.
9. Proef de mayonaise.
10. Wil je hem iets pittiger of intenser van smaak?
11. Roer er dan handmatig nog een extra snufje currypoeder door.
12. Voeg eventueel extra zout toe naar smaak.

LEKKER BIJ:

Deze kruidige mayonaise is een echte favoriet in de snackcultuur, maar past bij verrassend veel gerechten:

-  **Snacks & friet:** De ultieme dip voor knapperige frieten, kipnuggets, vlammetjes of een frikandel.
-  **Kipgerechten:** Geweldig op een broodje met gegrilde kip, kalkoen of als saus bij een kipsaté.
-  **Aziatische & fusion gerechten:** Smaakt heerlijk bij poké bowls, over een bao bun met krokante kip of bij gefrituurde garnalen (eclairs/tempura).
-  **Eiersalade & sandwiches:** Gebruik deze mayonaise als basis voor een snelle, kruidige eiersalade of als spread op een club sandwich.



DILLE MAYONAISE

De combinatie van de romige basis met de unieke, anijsachtige smaak van verse dille maakt dit de ultieme saus voor vis- en Scandinavische gerechten.

Bereidingstijd: 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 groot ei (kamertemperatuur)
- 200 ml neutrale olie (bijv. zonnebloemolie of arachideolie)
- 1 flinke handvol verse dille (alleen de zachte plukjes, grof gehakt)
- 1 el citroensap (vers)
- 1 tl Dijonmosterd
- goede snuf zout en witte peper (zwarte peper kan ook, maar witte peper houdt de saus strakker van kleur)

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker waar de voet net inpast

ZO MAAK JE HET:

1. Doe het ei, de olie, het citroensap, de mosterd, het zout en de peper in de hoge, smalle maatbeker van de staafmixer.
2. Voeg de grof gehakte dille als laatste toe bovenop de overige ingrediënten.
3. Zet de staafmixer recht op de bodem van de beker, stabiel over de eierdooier heen.
4. Zet de mixer aan op de hoogste stand.
5. Houd de staafmixer 10 tot 15 seconden strak op de bodem gedrukt.
6. Beweeg hem niet.
7. Je ziet onderin direct een dikke, romige mayonaise ontstaan.
8. Trek de staafmixer nu heel langzaam en in een vloeiende beweging omhoog.
9. De resterende olie en de dille worden zo perfect meegezogen en fijngehakt tot een mooi groen-gepikkeld mayonaise.
10. Breng de mayonaise eventueel extra op smaak met een extra drupje citroensap of een extra snufje zout.

LEKKER BIJ:

Dille en vis zijn een klassieke combinatie, maar deze mayonaise kan meer:

- Zalm & witvis:** De absolute nummer één bij gerookte zalm, gebakken kabeljauw, vissticks of een Scandinavische *smørrebrød* met garnalen.
- Aardappelsalades:** Gebruik de dillemayonaise als basis voor een romige aardappelsalade met bosui en augurk.
- Komkommer & rauwkost:** Een heerlijk frisse dip voor komkommerschijfjes, radijsjes of bleekselderij.
- Kipburgers:** Geeft een verrassend frisse en lichte twist aan een burger met krokante kip en sla.



DRAGON MAYONAISE

Binnen een paar minuten maak je zelf een Franse klassieker: romige dragon mayonaise met de staafmixer. De verfijnde, anijsachtige smaak van verse dragon geeft deze mayonaise direct een luxe restaurant-allure.

Bereidingstijd: 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 groot ei (kamertemperatuur)
- 200 ml neutrale olie (bijv. zonnebloemolie of arachideolie)
- 1 flinke handvol verse dragon (alleen de blaadjes, grof gehakt)
- 1 el witte wijnazijn (of citroensap)
- 1 tl Dijon mosterd
- goede snuf zout en een beetje witte of zwarte peper

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker waar de voet net inpast

ZO MAAK JE HET:

1. Doe het ei, de olie, de witte wijnazijn, de mosterd, het zout en de peper in de hoge, smalle maatbeker van de staafmixer.
2. Leg de grof gehakte dragonblaadjes er bovenop.
3. Zet de staafmixer recht op de bodem van de beker, stabiel over de eierdooier heen.
4. Zet de staafmixer aan op de hoogste stand.
5. Houd de mixer gedurende 10 tot 15 seconden strak op de bodem gedrukt.
6. Beweeg hem niet.
7. Onderin ontstaat nu direct een dikke, romige basis.
8. Trek de staafmixer heel langzaam en in een vloeiende beweging omhoog.
9. De resterende olie en de dragonblaadjes worden zo perfect meegezogen en fijngehakt, waardoor je een prachtig groen-gespikkelde mayonaise krijgt.
10. Proef de mayonaise.
11. Voeg naar smaak nog een extra drupje azijn toe voor meer frisheid of een extra snufje zout.

LEKKER BIJ:

Dragon is de smaakmaker van de beroemde Béarnaisesaus, waardoor deze mayonaise een fantastische match is met warme, hartige gerechten:

-  **Biefstuk & entrecote:** De ultieme koude saus voor bij een perfect gebakken biefstuk, varkenshaas of gegrild rundvlees.
-  **Kip & gevogelte:** Goddelijk op een broodje met gebraden kip, kalkoen of gerookte kipfilet.
-  **Friet & aardappeltjes:** Geeft een luxe, Franse twist aan knapperige Vlaamse frieten of geroosterde krieltjes uit de oven.
-  **Witvis & schaaldiertjes:** Smaakt fantastisch bij gebakken kabeljauw, schol of gegrilde gamba's.



FESTIVAL MAYONAISE

Deze zelfgemaakte festival mayonaise (een romige, lichtzoete en kruidige mayonaise) maak je in een handomdraai.

Bereidingstijd: 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 200 ml zonnebloemolie (of een andere neutrale olie)
- 1 groot ei
- 1 el milde mosterd
- 1 el natuurazijn (of citroensap)
- 1 tl suiker (of honing)
- 1 tl kerriepoeder
- ½ tl knoflookpoeder
- ½ tl uienpoeder
- snuf zout
- versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker waar de voet net inpast

ZO MAAK JE HET:

1. Doe alle ingrediënten in een hoge, smalle mengbeker waar de kop van de staafmixer precies in past.
2. Voeg de olie als laatste toe, zodat het ei en de smaakmakers onderin liggen.
3. Zet de staafmixer recht op de bodem van de beker, over de eidooier heen.
4. Zet de staafmixer op de hoogste stand.
5. Houd de mixer 5 tot 10 seconden stil op de bodem gedrukt tot je ziet dat er onderin een dikke, witte mayonaise ontstaat.
6. Trek de staafmixer nu heel langzaam en in een vloeiende beweging omhoog.
7. De resterende olie wordt zo meegepakt en er ontstaat een egale, dikke saus.
8. Proef de mayonaise.
9. Voeg naar smaak nog extra zout, peper of een drupje azijn toe en roer dit er kort doorheen.

LEKKER BIJ:

Festival mayonaise heeft een uniek, licht kruidig karakter en smaakt heerlijk bij:

- Warme snacks:** Perfect voor bij knapperige friet (Vlaamse friet), bitterballen, kipnuggets of miniloempia's.
- Loaded fries:** Gebruik het als basis voor patat met toppings zoals bosui, uitgebakken spekjes en gesmolten kaas.
- Burgers & broodjes:** Een geweldige spread voor op een hamburger, broodje braadworst of een gegrilde kipsandwich.
- Borrelplank:** Ideaal als dip voor rauwkost (zoals wortel en komkommer) of gezouten nachochips.



FRANSE KRUIDEN MAYONAISE

Deze zelfgemaakte Franse kruidenmayonaise is heerlijk fris, romig en vol van smaak door de toevoeging van citroen en verse groene kruiden.

Bereidingstijd: 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 200 ml zonnebloemolie (of een milde olijfolie)
- 1 groot ei
- 1 el Dijon mosterd (voor die typisch Franse pit)
- 1 el vers citroensap (of witte wijnazijn)
- 2 el verse Franse kruiden, fijngehakt (mix van peterselie, bieslook en dragon)
- 1 klein teentje knoflook (fijn geraspt, optioneel)
- snuf zout en versgemalen witte of zwarte peper

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker waar de voet net inpast

ZO MAAK JE HET:

1. Doe het ei, de Dijon mosterd, het citroensap, een snuf zout, peper en eventueel de knoflook in een hoge, smalle mengbeker.
 2. Giet de olie hier voorzichtig bovenop.
 3. Zet de staafmixer recht op de bodem van de beker, over de eidooier heen.
 4. Zet de mixer op de hoogste stand en houd hem 5 tot 10 seconden stil op de bodem gedrukt.
 5. Je ziet onderin direct een dikke, witte mayonaise ontstaan.
 6. Trek de staafmixer nu heel langzaam en in een vloeiende beweging omhoog om de rest van de olie mee te pakken.
 7. Binnen een paar seconden heb je een romige basis.
 8. Spatel de fijngehakte verse kruiden (peterselie, bieslook en dragon) handmatig door de mayonaise.
- TIP:** Mix de kruiden niet volledig mee met de staafmixer, want dan kleurt de hele mayonaise groen in plaats van dat je mooie stipjes krijgt.
9. Breng eventueel extra op smaak met een beetje zout, peper of een extra drupje citroensap.

LEKKER BIJ:

Deze frisse, kruidige mayonaise past perfect bij de klassieke Franse keuken en zomerse gerechten:

- Vlees & vis:** Geweldig bij een klassieke steak frites, gegrilde entrecote, gebakken visfilet, garnalen of kibbeling.
- Aardappelgerechten:** Heerlijk bij ambachtelijke Franse frietjes, gebakken aardappeltjes in de schil of als dressing door een koude aardappelsalade.
- Groenten:** Ideaal als dip voor gestoomde artisjokken, asperges of rauwkost.
- Sandwiches:** Een luxe spread voor op een baguette met gerookte kip, rosbief of krabsalade.



GEMBER MAYONAISE

Deze zelfgemaakte gember mayonaise is een heerlijke, Aziatisch geïnspireerde saus. Het combineert het romige van mayonaise met het frisse, scherpe en lichtzoete karakter van gember.

Bereidingstijd: 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 200 ml zonnebloemolie (of een andere neutrale olie)
- 1 groot ei
- 1 el geraspte verse gember (schil de gember en rasp deze zo fijn mogelijk)
- 1 el rijstazijn (of limoensap voor een frissere touch)
- 1 tl milde mosterd
- 1 tl sojasaus (bij voorkeur lichte sojasaus)
- 1 tl honing of basterdsuiker (om de scherpheid van de gember te balanceren)
- snuf zout



MATERIAAL: staafmixer met hoge beker waar de voet net inpast

ZO MAAK JE HET:

1. Doe het ei, de geraspte gember, rijstazijn, mosterd, sojasaus, honing en een klein snufje zout in een hoge, smalle mengbeker waar de kop van de staafmixer precies in past.
2. Giet de zonnebloemolie er als laatste bovenop.
3. Zet de staafmixer recht op de bodem van de beker, stabiel over de eidooier heen.
4. Zet de staafmixer op de hoogste stand.
5. Houd de mixer 5 tot 10 seconden stil op de bodem gedrukt.
6. Je ziet onderin direct een dikke, binding ontstaan.
7. Trek de staafmixer nu heel langzaam en in een vloeiende beweging recht omhoog.
8. De resterende olie bovenin wordt zo meegepakt tot een egale, dikke mayonaise.
9. Proef de gembermayonaise.
10. Voeg naar smaak nog extra sojasaus toe voor zout, of een drupje limoensap voor extra frisheid.

LEKKER BIJ:

Deze mayonaise heeft een heerlijke oosterse twist en past perfect bij:

- Aziatische snacks:** Onweerstaanbaar bij karaage (Japanse gefrituurde kip), gyoza's, Vietnamese loempia's of ebi fry (gefrituurde garnalen).
- Vis & sushi:** Een perfecte match met gegrilde zalm, tonijnsteaks, tataki en als extra topping op een poké bowl of sushi roll.
- Burgers:** Geef je burger een Aziatische upgrade door het te gebruiken op een burger met bijvoorbeeld buikspek of een krokante kipburger.
- Groenten:** Heel lekker als dip bij gefrituurde tempura groenten, gegrilde bloemkool of zoete aardappelfrietjes.



GEMBER POMPOEN MAYONAISE

Deze zelfgemaakte gember-pompoen mayonaise is een fluweelzachte, herfstachtige variatie met een prachtig dieporanje kleur. De zoete, aardse smaak van pompoen combineert fantastisch met de frisse scherpte van gember.

Bereidingstijd: 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 75 g pompoenpuree (van zachte, gekookte pompoenblokjes – bij voorkeur flespompoen of Hokkaido)
- 175 ml zonnebloemolie (of een andere neutrale olie)
- 1 groot ei
- 1 el verse gember, zeer fijn geraspt
- 1 el limoensap (voor een frisse tegenhanger)
- 1 tl milde mosterd
- ½ tl kurkumapoeder (voor een extra diepe kleur en smaak)
- snuf zout en versgemalen witte of zwarte peper

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker waar de voet net inpast

ZO MAAK JE HET:

1. Kook of stoom de pompoenblokjes in ongeveer 6 tot 8 minuten goed zacht.
2. Giet ze goed af en laat ze volledig afkoelen tot kamertemperatuur.
3. Stamp of blend de blokjes tot een gladde, dikke puree en weeg 75 g af.
4. Doe de afgekoelde pompoenpuree, het ei, de geraspte gember, het limoensap, de mosterd, het kurkumapoeder en een snuf zout en peper in een hoge, smalle mengbeker.
5. Giet de zonnebloemolie er als laatste bovenop.
6. Zet de staafmixer recht op de bodem van de beker, stabiel over de eidooier en de pompoenpuree heen.
7. Zet de staafmixer op de hoogste stand.
8. Houd de mixer 5 tot 10 seconden roerloos op de bodem gedrukt.
9. De ingrediënten onderin emulgeren nu tot een dikke, oranje basis.
10. Trek de staafmixer heel langzaam en in een vloeiende beweging recht omhoog om de olie die bovenin drijft mee te pakken.
11. Mix kort door tot een egale, lobbige en dikke mayonaise.
12. Proef de mayonaise.
13. Voeg naar smaak extra zout, peper of een drupje extra limoensap toe.

LEKKER BIJ:

Deze romige, kruidige mayonaise heeft een lichtzoete ondertoon en smaakt geweldig bij:

- Herfst- en wintergroenten:** Ideaal als dip bij geroosterde pastinaak, wortels, spruitjes uit de oven of pompoenfrietjes.
- Wild & gevogelte:** Een fantastische begeleider van gebraden kalkoen, kip, eendenborst of wildzwijn burger.
- Krokante snacks:** Verrassend lekker bij zoete aardappelfrietjes, vegetarische bitterballen of gefrituurde oesterzwammen.
- Sandwiches:** Een heerlijke spread op een stevig desembrood met zachte geitenkaas, walnoten en rucola.



GEROOSTERDE MAYONAISE

Zelfgemaakte gerookte mayonaise geeft een heerlijke, diepe barbecue-achtige smaak aan je gerechten zonder dat je een rookoven nodig hebt. Met een staafmixer maak je deze intense, romige saus binnen 5 minuten.

Bereidingstijd: 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 200 ml zonnebloemolie (of een andere neutrale olie)
- 1 groot ei
- 1-1½ tl vloeibaar rookaroma (liquid smoke, voor een authentieke rooksmaak)
of 1½ tl gerookt paprikapoeder (pimentón)
- 1 el milde mosterd
- 1 el citroensap of witte wijnazijn
- ½ tl knoflookpoeder (optioneel, voor extra diepte)
- snuf zout en versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker waar de voet net inpast

ZO MAAK JE HET:

1. Doe het ei, de mosterd, het citroensap (of de azijn), het vloeibaar rookaroma (of gerookt paprikapoeder), het knoflookpoeder en een royale snuf zout en peper in een hoge, smalle mengbeker.
2. Giet de zonnebloemolie er als laatste voorzichtig bovenop.
3. Zet de staafmixer recht op de bodem van de beker, stabiel over de eidooier heen.
4. Zet de staafmixer op de hoogste stand.
5. Houd de mixer 5 tot 10 seconden volledig stil op de bodem gedrukt.
6. Je ziet onderin meteen een dikke, witte (of lichtroze, bij paprikapoeder) mayonaise ontstaan.
7. Trek de staafmixer nu heel langzaam en in een vloeiende beweging recht omhoog.
8. De olie die bovenin drijft wordt zo gelijkmatig meegepakt tot een egale, stevige mayonaise.
9. Proef de gerookte mayonaise.
10. Omdat rooksmaak snel dominant kan zijn, kun je nu naar wens nog een paar druppels extra liquid smoke of juist wat extra citroensap toevoegen voor de balans.
11. Mix dit er nog heel kort doorheen.

LEKKER BIJ:

Deze mayonaise heeft een stoer en hartig karakter en is een absolute smaakmaker bij:

- Burgers & BBQ:** De ultieme saus voor op een klassieke rundvleesburger, een broodje pulled pork of bij gegrilde spareribs.
- Loaded fries:** Waanzinnig lekker over frites met toppings zoals warme cheddarsaus, jalapeños en knapperige bacon.
- Gegrilde groenten:** Geeft een heerlijke kick aan gepofte aardappels, gegrilde maïskolven of geroosterde bloemkool.
- Snacks:** Verrassend lekker als dip bij gerookte of gefrituurde kipvleugels, uienringen en zoete aardappelfrietjes.



GRAPEFRUIT PEPER MAYONAISE

Zelfgemaakte grapefruit-peper mayonaise is een verrassende, gastronomische saus. Het bittere en friszure van de grapefruit snijdt perfect door het vette van de mayonaise, terwijl de versgemalen peper zorgt voor een warme, pittige 'afdrank'.

Bereidingstijd: 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 200 ml zonnebloemolie (of een andere neutrale olie)
- 1 groot ei
- 1 el versgeperst roze grapefruitsap
- 1 tl roze grapefruitrasp (heel fijn geraspt)
- 1 tl milde mosterd
- 1 tl grove versgemalen zwarte peper (of een mix van zwarte en roze peperkorrels)
- ½ tl suiker of honing (om het bittere van de grapefruit te balanceren)
- snuf zeezout

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker waar de voet net inpast

ZO MAAK JE HET:

- Doe het ei, het grapefruitsap, de grapefruitrasp, de mosterd, de suiker of honing en een goede snuf zeezout in een hoge, smalle mengbeker.
- Giet de zonnebloemolie er als laatste voorzichtig bovenop.
- Zet de staafmixer recht op de bodem van de beker, stabiel over de eidooier heen.
- Zet de staafmixer op de hoogste stand.
- Houd de mixer 5 tot 10 seconden roerloos op de bodem gedrukt tot je ziet dat er onderin een dikke binding ontstaat.
- Trek de staafmixer nu heel langzaam en in een vloeiende beweging recht omhoog om de resterende olie mee te pakken tot een gladde, dikke mayonaise.
- Spatel de grove versgemalen peper handmatig door de mayonaise.

TIP: Als je de peper direct met de staafmixer mee maalt, wordt de mayonaise grijs van kleur.

- Door het achteraf te spatelen behoud je de mooie spikkels en de frisse pepersmaak.
- Proef de mayonaise en voeg naar smaak eventueel nog een extra drupje grapefruitsap of wat extra zout toe.

LEKKER BIJ:

Deze frisse, licht bittere en pittige mayonaise heeft een heel elegant karakter en past perfect bij:

- Vis & schelpdieren:** Een absolute topcombinatie met gegrilde zalm, gebakken sint-jakobsschelpen (coquilles), gamba's of een klassieke garnalencocktail.
- Gevogelte:** Heerlijk bij gegrilde kipfilet, gekonfijte eend of op een luxe sandwich met gerookte kalkoen en avocado.
- Zomerse salades & groenten:** Te gebruiken als rijke dressing voor een salade met witlof en venkel, of als dip bij gestoomde groene asperges.
- Snacks met een twist:** Verrassend lekker bij dikke, ambachtelijke frites met zeezout of krokante inktvisringen (calamari).



GREEN GODDESS MAYONAISE

Zelfgemaakte Green Goddess mayonaise is een fantastische, levendige saus met een prachtige lichtgroene kleur en een explosie van frisse, kruidige smaken. Deze moderne klassieker combineert het romige van mayonaise met de frisheid van groene kruiden, avocado en een zuurtje.

Bereidingstijd: 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 200 ml zonnebloemolie (of een andere neutrale olie)
- 1 groot ei
- ½ rijpe avocado (in blokjes, dit zorgt voor extra romigheid en kleur)
- handvol verse kruiden, grof gehakt (mix van peterselie, bieslook en dragon of dille)
- 1 el vers citroensap
- 1 tl milde mosterd
- 1 ansjovisfilet (fijngesneden)
- 1 klein teentje knoflook (geperst)
- snuf zout en versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker waar de voet net inpast

ZO MAAK JE HET:

- Doe het ei, de avocado, de grove kruidenmix, het citroensap, de mosterd, de ansjovis, de knoflook en een snuf zout en peper in een hoge, smalle mengbeker.
- Giet de zonnebloemolie er als laatste voorzichtig bovenop.
- Zet de staafmixer recht op de bodem van de beker, stabiel over het ei en de kruiden heen.
- Zet de staafmixer op de hoogste stand.
- Houd de mixer 5 tot 10 seconden volledig stil op de bodem gedrukt.
- Je ziet onderin direct een dikke, felgroene binding ontstaan.
- Trek de staafmixer nu heel langzaam en in een vloeiende beweging recht omhoog.
- Beweeg de mixer daarna een paar keer kort op en neer om alle kruiden en de avocado volledig glad en romig te pureren met de rest van de olie.
- Proef de Green Goddess mayonaise.
- Voeg naar smaak extra citroensap toe voor frisheid of een extra snuf zout en peper.

LEKKER BIJ:

Deze frisse, kruidige en romige mayonaise is extreem veelzijdig en past perfect bij:

- Rauwkost & dip:** De ultieme dipsaus voor een kleurrijke borrelplank met komkommer, radijsjes, bleekselderij, worteltjes en bloemkoolroosjes.
- Vis & Schaaldieren:** Waanzinnig lekker bij gepocheerde of gegrilde zalm, gebakken witvis, fish and chips en lauwwarme garnalen.
- Loaded salades:** Gebruik het als basis of rijke dressing voor een maaltijdsalade, een klassieke Caesar salad, of een koude aardappel- en pastasalade.
- Sandwiches & wraps:** Een heerlijke, gezonde spread op een sandwich met gegrilde kip, tomaat en rucola, of in een wrap met knapperige groenten.



HAMBURGER MAYONAISE

Zelfgemaakte hamburgermayonaise is de ultieme saus voor een legendarische burger. Het combineert het romige van mayonaise met het hartige van augurk, de diepte van paprikapoeder en een subtiel zoetzuur accent.

Bereidingstijd: 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 200 ml zonnebloemolie (of een andere neutrale olie)
- 1 groot ei
- 1 el ketchup
- 1 tl milde mosterd
- 1 el vocht uit het augurkenpotje (of natuurazijn)
- 1 tl gerookt paprikapoeder (pimentón, voor die subtiële BBQ-vibe)
- ½ tl knoflookpoeder
- ½ tl uienpoeder
- snuf zout
- versgemalen zwarte peper

voor de crunch (achteraf toevoegen):

- 1 grote augurk (zeer fijn gesnipperd)
- 1 el sjalot of ui (zeer fijn gesnipperd)

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker waar de voet net inpast

ZO MAAK JE HET:

1. Doe het ei, de ketchup, de mosterd, het augurkenvocht, het gerookte paprikapoeder, het knoflookpoeder, het uienpoeder en een snuf zout en peper in een hoge, smalle mengbeker.
 2. Giet de zonnebloemolie er als laatste voorzichtig bovenop.
 3. Zet de staafmixer recht op de bodem van de beker, stabiel over de eidooier heen.
 4. Zet de staafmixer op de hoogste stand.
 5. Houd de mixer 5 tot 10 seconden roerloos op de bodem gedrukt.
 6. Je ziet onderin direct een dikke, lichtroze binding ontstaan.
 7. Trek de staafmixer nu heel langzaam en in een vloeiende beweging recht omhoog.
 8. De resterende olie bovenin wordt zo meegepakt tot een egale, dikke saus.
 9. Haal de staafmixer uit de beker.
 10. Spatel nu handmatig de zeer fijn gesnipperde augurk en ui door de mayonaise.
- TIP:** Mix de stukjes augurk en ui niet mee met de staafmixer, want dan verlies je de lekkere bite en wordt de saus te vloeibaar.
11. Proef de hamburgermayonaise.
 12. Voeg naar smaak nog een extra drupje augurkenvocht toe voor een zuurtje, of een extra snufje zout.

LEKKER BIJ:

Zoals de naam al zegt, is deze saus gemaakt voor de barbecue en stevige bites:

- Burgers:** De absolute ster op elke klassieke rundvleesburger, smashed burger, krokante kipburger of vegetarische linzenburger.
- Warm vlees:** Smaakt fantastisch op een broodje warm vlees, een Philly cheesesteak of bij gegrilde worstjes.
- Friet & uienringen:** Een heerlijk alternatief voor gewone mayonaise bij dikke Vlaamse frieten, zoete aardappelfrietjes of gefrituurde uienringen.
- Tosti's & sandwiches:** Geef je dagelijkse tosti ham-kaas of een club sandwich een flinke upgrade met een dikke laag van deze saus.



HARISSA MAYONAISE

Zelfgemaakte harissa mayonaise is een pittige, smaakvolle saus met een Noord-Afrikaanse twist. De vurige, kruidige tonen van de harissapasta (met chilipeper, knoflook en komijn) snijden prachtig door het romige van de mayonaise.

Bereidingstijd: 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 200 ml zonnebloemolie (of een andere neutrale olie)
- 1 groot ei
- 1 - 2 el harissapasta (1 el is mild-pittig, 2 el geeft een flinke kick)
- 1 el vers citroensap
- 1 tl milde mosterd
- ½ tl gemalen komijnzaad (djinten, voor extra diepte)
- snuf zout

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker waar de voet net inpast

ZO MAAK JE HET:

1. Doe het ei, de harissapasta, het citroensap, de mosterd, het komijnzaad en een snuf zout in een hoge, smalle mengbeker.
2. Giet de zonnebloemolie er als laatste voorzichtig bovenop.
3. Zet de staafmixer recht op de bodem van de beker, stabiel over het ei en de harissa heen.
4. Zet de staafmixer op de hoogste stand.
5. Houd de mixer 5 tot 10 seconden volledig stil op de bodem gedrukt.
6. Je ziet onderin direct een dikke, orangerode binding ontstaan.
7. Trek de staafmixer nu heel langzaam en in een vloeiende beweging recht omhoog om de olie die bovenin drijft mee te pakken.
8. Mix nog een paar seconden kort door tot een egale, gladde en stevige saus.
9. Proef de harissa mayonaise.
10. Omdat de diverse merken harissa verschillen in scherpste en zoutgehalte, kun je nu naar wens extra harissa toevoegen voor meer pit, of een extra drupje citroensap voor de frisheid.

LEKKER BIJ:

Deze pittige, aromatische mayonaise past perfect bij gegrilde gerechten en hartige snacks:

- BBQ & gegrild vlees:** Waanzinnig lekker bij lamskoteletjes, gegrilde kipspiesjes (zoals shish taouk), köfte of merguez-worstjes.
- Burgers & falafel:** Een geweldige spread op een burger (vooral met lamsvlees of kip) en de ultieme saus voor in een pita met falafel of shoarma.
- Geroosterde groenten:** Geeft een heerlijke kick aan zoete aardappelfrietjes, gegrilde bloemkool, geroosterde kikkererwten of pompoen.
- Snacks & dips:** Verrassend lekker als dipsaus bij calamares (inktvisringen), kibbeling of knapperige maïschijs.



HOLLANDSE KRUIDEN MAYONAISE

Zelfgemaakte Hollandse kruiden mayonaise is heerlijk fris, nostalgisch en vol van smaak. Deze variant kenmerkt zich door het gebruik van typisch Hollandse tuinkruiden en een lekkere frisse, ietwat zurige basis.

Bereidingstijd: 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 200 ml zonnebloemolie
- 1 groot ei
- 1 el Zaanse mosterd (of een andere milde, gladde mosterd)
- 1 el natuurazijn (voor die typisch Hollandse, frisse zuurgraad)
- 2 el verse Hollandse tuinkruiden, fijngehakt (mix van peterselie, bieslook en dille)
- ½ tl uienpoeder (geeft die extra hartige Hollandse touch)
- snuf zout
- versgemalen witte of zwarte peper

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker waar de voet net inpast

ZO MAAK JE HET:

1. Doe het ei, de mosterd, de natuurazijn, het uienpoeder en een goede snuf zout en peper in een hoge, smalle mengbeker.
 2. Giet de zonnebloemolie er als laatste voorzichtig bovenop.
 3. Zet de staafmixer recht op de bodem van de beker, stabiel over de eidooier heen.
 4. Zet de mixer op de hoogste stand en houd hem 5 tot 10 seconden roerloos op de bodem gedrukt.
 5. Onderin ontstaat direct een dikke, romige binding.
 6. Trek de staafmixer nu heel langzaam en in een vloeiende beweging recht omhoog om de resterende olie mee te pakken tot een stevige, gladde mayonaise.
 7. Spatel de fijngehakte verse tuinkruiden (peterselie, bieslook en dille) handmatig door de mayonaise.
- TIP:** Mix de kruiden niet mee met de staafmixer, anders slaat de mayonaise groen uit en verlies je de textuur van de kruiden.
8. Proef de mayonaise.
 9. Voeg naar smaak eventueel nog een extra drupje azijn of een snufje zout toe.

LEKKER BIJ:

Deze frisse, oer-Hollandse kruidenmayonaise past perfect bij lokale klassiekers en alledaagse gerechten:

- Vis:** Dé ultieme begeleider van vers gebakken kibbeling, lekkerbekjes, vissticks of een harinkje.
- Aardappelen & friet:** Heerlijk bij ambachtelijke Hollandse frieten, gebakken aardappeltjes met spekjes of als basis voor een ouderwetse huzaren- of aardappelsalade.
- Borrelhapjes:** Een fantastische dip voor op de borrelplank bij bitterballen, vlammetjes, kaassoufflés of blokjes jonge kaas.
- Broodjes:** Een lekkere, frisse spread op een pistoletje met warm vlees, een broodje gezond of een sandwich met gerookte paling of zalm.



ITALIAANSE KRUIDEN MAYONAISE

Zelfgemaakte Italiaanse kruidenmayonaise is een heerlijk aromatische, romige saus boordevol mediterrane smaken. Door de combinatie van klassieke Italiaanse kruiden, knoflook en een vleugje citroen waan je je direct in Italië.

Bereidingstijd: 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 200 ml zonnebloemolie (of mix 150 ml zonnebloemolie en 50 ml milde olijfolie voor een subtiele olijfsmaak)
- 1 groot ei
- 2 el verse Italiaanse kruiden, fijngehakt (mix van basilicum, oregano en een klein beetje rozemarijn of tijm)
- 1 klein teentje knoflook (fijngeraspt)
- 1 el vers citroensap (of witte wijnazijn)
- 1 tl milde mosterd
- snuf zout
- versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker waar de voet net inpast

ZO MAAK JE HET:

1. Doe het ei, de mosterd, het citroensap, de geraspte knoflook en een goede snuf zout en peper in een hoge, smalle mengbeker.
2. Giet de olie er als laatste voorzichtig bovenop.
3. Zet de staafmixer recht op de bodem van de beker, stabiel over de eidooier heen.
4. Zet de mixer op de hoogste stand en houd hem 5 tot 10 seconden roerloos op de bodem gedrukt.
5. Je ziet onderin direct een dikke, romige binding ontstaan.
6. Trek de staafmixer nu heel langzaam en in een vloeiende beweging recht omhoog om de resterende olie mee te pakken tot een stevige mayonaise.
7. Spatel de fijngehakte verse Italiaanse kruiden (basilicum, oregano, rozemarijn/tijm) handmatig door de mayonaise.
8. **TIP:** Mix de kruiden niet mee met de staafmixer, want dan slaat de mayonaise groen uit en verlies je de textuur van de kruiden.
9. Proef de mayonaise.
10. Voeg naar smaak nog wat extra zout, peper of een drupje citroensap toe.

LEKKER BIJ:

Deze mediterrane mayonaise smaakt heerlijk fris en kruidig en past perfect bij:

- **Broodjes & piadina's:** Een fantastische spread op een ciabatta of focaccia met parmaham, mozzarella en tomaat, of op een luxe club sandwich.
- **Carpaccio:** Gebruik het in plaats van (of naast) truffelmayonaise als dressing over een klassieke rundercarpaccio met pijnboompitten en Parmezaanse kaas.
- **Gegrilde groenten & kip:** Heerlijk bij gegrilde kipspiesjes, geroosterde courgette, aubergine en paprika uit de oven.
- **Borrelplank:** Ideaal als dip voor grissini (Italiaanse soepstengels), rauwe hamrolletjes of arancini (gefrituurde risottoballen).



JAPANESE MAYONAISE

Zelfgemaakte Japanse mayonaise (bekend van het merk Kewpie) is beroemd om zijn zijdezachte structuur, diepe umami-smaak en lichtzoete, frisse karakter. Het geheim zit in het gebruik van alleen eidooiers (in plaats van een heel ei), rijstazijn en een vleugje MSG.

Bereidingstijd: 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 200 ml zonnebloemolie (of een andere neutrale olie)
- 2 grote eidooiers (voor die extra rijke en romige textuur)
- 1½ el Japanse rijstazijn
- ½ el vers limoen- of citroensap
- 1 tl dashi-poeder of een snuf MSG essentieel voor de authentieke umami-smaak
- 1 tl gladde, milde mosterd (bij voorkeur Japanse Karashi mosterd, anders Dijon)
- ½ tl suiker
- Snuf fijn zout

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker waar de voet net inpast

ZO MAAK JE HET:

Doe de twee eidooiers, rijstazijn, het limoensap, dashi-poeder of MSG, de mosterd, suiker en het zout in een hoge, smalle mengbeker waar de kop van de staafmixer precies in past.

Giet de zonnebloemolie er als laatste voorzichtig bovenop.

Zet de staafmixer recht op de bodem van de beker, stabiel over de eidooiers heen.

Zet de staafmixer op de hoogste stand.

Houd de mixer 5 tot 10 seconden roerloos op de bodem gedrukt.

Je ziet onderin direct een dikke, gelige mayonaise ontstaan.

Trek de staafmixer nu heel langzaam en in een vloeiende beweging recht omhoog.

De olie die bovenin drijft wordt zo gelijkmatig meegepakt tot een egale, superromige saus.

Proef de Japanse mayonaise.

De saus moet romig, lichtzuur en hartig zijn.

Voeg naar smaak nog een extra snufje suiker of een drupje rijstazijn toe en mix dit er nog heel kort doorheen.

LEKKER BIJ:

Japanse mayonaise is een absolute alleskunner in de Aziatische keuken en smaakt heerlijk bij:

- Klassieke Japanse gerechten:** Onmisbaar als topping op Okonomiyaki (hartige pannenkoek), Takoyaki (octopusballetjes) en Yakisoba (gebakken noedels).
- Krokante snacks:** De perfecte dip voor Karaage (Japanse gefrituurde kip), Ebi Fry (gefrituurde garnalen) of tonkatsu (krokant varkens- of kipkoteletje).
- Sushi & Bowls:** Ideaal als basis voor spicy mayo (gemengd met sriracha) op sushi rolls of als romige toevoeging aan een poké bowl.
- Sandwiches:** Probeer het op de bekende Tamago Sando (Japanse eiersalade sandwich) voor de meest romige eiersalade die je ooit hebt geproefd.



JOPPIE MAYONAISE

Zelfgemaakte Joppie mayonaise is een absolute klassieker uit de Nederlandse snackbarcultuur. Het is een heerlijk romige saus met een unieke combinatie van kerrie, een zoetje en een fijne textuur door gesnipperde ui.

Bereidingstijd: 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 200 ml zonnebloemolie
- 1 groot ei
- 1 el milde mosterd
- 1 el natuuraazijn

voor de typische Joppie-smaak

- 1½ el ketchup (of currygewürz voor extra pit)
- 1½ tl kerriepoeder
- 1 tl suiker (of honing)
- ½ tl uienpoeder
- ½ tl knoflookpoeder
- snuf zout
- versgemalen zwarte peper

voor de structuur (achteraf handmatig toevoegen):

- 1 kleine sjalot of ui (zeer, maar dan ook zeer fijn gesnipperd)

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker waar de voet net inpast

ZO MAAK JE HET:

- Doe het ei, de mosterd, de natuuraazijn, de ketchup, het kerriepoeder, de suiker, het uienpoeder, het knoflookpoeder en een goede snuf zout en peper in een hoge, smalle mengbeker.
 - Giet de zonnebloemolie er als laatste voorzichtig bovenop.
 - Zet de staafmixer recht op de bodem van de beker, stabiel over het ei en de smaakmakers heen.
 - Zet de mixer op de hoogste stand en houd hem 5 tot 10 seconden roerloos op de bodem gedrukt.
 - Onderin ontstaat direct een dikke, gele binding.
 - Trek de staafmixer nu heel langzaam en in een vloeiende beweging recht omhoog om de resterende olie mee te pakken tot een stevige, gladde en goudgele saus.
 - Haal de staafmixer uit de beker.
 - Spatel nu handmatig de zeer fijn gesnipperde sjalot of ui door de saus.
- TIP:** Mix de stukjes ui absoluut niet mee met de staafmixer, want dan wordt de saus bitter, te scherp en vloeibaar.
- Proef de Joppie mayonaise.
 - Wil je hem iets zoeter? Voeg een klein beetje extra suiker toe.
 - Iets frisser? Een drupje azijn.

LEKKER BIJ:

Deze zoete, kruidige mayonaise is de ultieme snacksaus en past perfect bij:

- Friet & Snacks:** Natuurlijk onverslaanbaar bij knapperige Vlaamse frieten (als 'patat Joppie'), bitterballen, kipnuggets of een frikandel speciaal.
- Burgers & Kip:** Een geweldige spread op een sappige kipburger, een broodje gegrilde kip of bij hotwings.
- Barbecue & Grill:** Smaakt heerlijk bij gegrilde worstjes, karbonades of een speklapje van de barbecue.
- Borrelplank:** Verrassend lekker als dip voor chips (vooral naturel of paprikachips) en mini-loempia's.



KAPPERTJES MAYONAISE

Zelfgemaakte kappertjesmayonaise is een heerlijk frisse, ziltige saus boordevol textuur. Het combineert de romige basis van mayonaise met de rinse, zoute smaak van kappertjes.

Bereidingstijd: 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 200 ml zonnebloemolie (of een andere neutrale olie)
- 1 groot ei
- 1 el citroensap (voor een frisse touch die perfect past bij kappertjes)
- 1 tl milde of Dijon mosterd
- snuf zout
- versgemalen zwarte peper

voor de vulling (achteraf handmatig toevoegen):

- 2 flinke el kappertjes (goed uitgelekt en fijngehakt)
- 1 el verse peterselie (fijngehakt, optioneel voor extra frisheid)

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker waar de voet net inpast

ZO MAAK JE HET:

1. Doe het ei, het citroensap, de mosterd en een klein snuffje zout en peper in een hoge, smalle mengbeker.
2. Giet de zonnebloemolie er als laatste voorzichtig bovenop.
3. (Let op met zout: de kappertjes die je later toevoegt zijn al erg zout van zichzelf).
4. Zet de staafmixer recht op de bodem van de beker, stabiel over de eidooier heen.
5. Zet de mixer op de hoogste stand en houd hem 5 tot 10 seconden roerloos op de bodem gedrukt.
6. Onderin ontstaat direct een dikke, romige, witte binding.
7. Trek de staafmixer nu heel langzaam en in een vloeiende beweging recht omhoog om de resterende olie mee te pakken tot een stevige basis.
8. Haal de staafmixer uit de beker.
9. Spatel nu handmatig de fijngehakte kappertjes en eventueel de peterselie door de mayonaise.
10. **TIP:** Mix de kappertjes niet mee met de staafmixer, want dan verlies je de textuur en kleurt de saus grijsgroen.
11. Proef de kappertjes mayonaise.
12. Voeg naar smaak eventueel nog wat extra zwarte peper of een drupje citroensap toe.

LEKKER BIJ:

Deze frisse, ziltige mayonaise heeft een mediterraan karakter en is een absolute match met:

- Vis & schaal- en schelpdieren:** De ultieme saus bij gebakken vis, kibbeling, lekkerbekjes, fish and chips of een sappige zalmburger.
- Vleesklassiekers:** Verrassend lekker als basis of begeleider bij een klassieke vitello tonnato (kalfsvlees met tonijnsaus) of door een steak tartaar.
- Geroosterde groenten:** Heerlijk als dip bij gegrilde bloemkool, asperges, of knapperig gebakken aardappeltjes uit de oven.
- Sandwiches:** Een luxe spread op een broodje met gerookte zalm, tonijnsalade of een club sandwich met gekookt ei.



KAPPERTJES KRUIDEN MAYONAISE

Zelfgemaakte kappertjes-kruidenmayonaise is de ultieme frisse, ziltige en aromatische saus. Door de combinatie van hartige kappertjes en verse groene kruiden snijdt deze mayonaise perfect door vettere gerechten heen.

Bereidingstijd: 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 200 ml zonnebloemolie (of een andere neutrale olie)
- 1 groot ei
- 1 el vers citroensap (voor een frisse touch)
- 1 tl Dijon mosterd
- snuf zout (wees zuinig met zout, de kappertjes zijn al zilt)
- versgemalen zwarte peper

voor de smaak & textuur (achteraf handmatig toevoegen):

- 2 flinke el kappertjes (goed uitgelekt en fijngehakt)
- 2 el verse groene kruiden, fijngehakt (mix peterselie, bieslook en beetje dille of dragon)

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker waar de voet net inpast

ZO MAAK JE HET:

Doe het ei, het citroensap, de Dijon mosterd en een klein snufje zout en peper in een hoge, smalle mengbeker waar de kop van de staafmixer precies in past.

Giet de zonnebloemolie er als laatste voorzichtig bovenop.

Zet de staafmixer recht op de bodem van de beker, stabiel over de eidooier heen.

Zet de mixer op de hoogste stand en houd hem 5 tot 10 seconden volledig stil op de bodem gedrukt.

Onderin ontstaat direct een dikke, romige, witte binding.

Trek de staafmixer nu heel langzaam en in een vloeiende beweging recht omhoog om de resterende olie mee te pakken tot een stevige, gladde mayonaise.

Haal de staafmixer uit de beker.

Spatel nu handmatig de fijngehakte kappertjes en de verse kruiden door de mayonaise.

TIP: Mix de kruiden en kappertjes niet mee met de staafmixer, want dan verlies je de textuur en kleurt de saus grijsgroen.

Proef de kappertjes-kruiden mayonaise.

Voeg naar smaak extra zwarte peper of een extra drupje citroensap toe voor balans.

LEKKER BIJ:

Deze frisse, kruidige mayonaise is een absolute favoriet bij alles wat uit de zee komt en bij hartige bites:

- Vis & schaaldieren:** Dé ultieme saus voor bij knapperige kibbeling, lekkerbekjes, fish and chips, vissticks of een sappige zalmburger. Ook heerlijk bij gepocheerde zalm of koude garnalen.
- Vlees:** Een fantastische smaakmaker als dressing over een klassieke steak tartaar of als basis voor een vitello tonnato.
- Aardappelen & groenten:** Heerlijk bij in de schil gebakken aardappeltjes, zoete aardappelfrietjes of als dip bij gestoomde groene asperges en bloemkool.
- Sandwiches:** Een luxe spread voor op een baguette met gerookte zalm, tonijnsalade of een club sandwich met kip en gekookt ei.



KERRIE MAYONAISE

Deze zelfgemaakte kerriemayonaise is een heerlijk warme, aromatische en lichtzoete saus met een prachtige goudgele kleur. Het combineert het romige van mayonaise met de kruidige diepte van kerriepoeder.

Bereidingstijd: 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 200 ml zonnebloemolie (of een andere neutrale olie)
- 1 groot ei
- 1½ tl kerriepoeder* (bij voorkeur milde kerrie)
- 1 tl milde mosterd
- 1 el natuuraazijn (of citroensap)
- 1 tl suiker of honing (essentieel om de smaak van de kerrie op te halen)
- ½ tl uienpoeder (optioneel, voor extra hartige diepte)
- snuf zout en versgemalen zwarte peper



MATERIAAL: staafmixer met hoge beker waar de voet net inpast

ZO MAAK JE HET:

- Doe het ei, het kerriepoeder, de mosterd, de azijn, de suiker, het uienpoeder en een goede snuf zout en peper in een hoge, smalle mengbeker waar de kop van de staafmixer precies in past.
- Giet de zonnebloemolie er als laatste voorzichtig bovenop.
- Zet de staafmixer recht op de bodem van de beker, stabiel over het ei en de smaakmakers heen.
- Zet de staafmixer op de hoogste stand.
- Houd de mixer 5 tot 10 seconden volledig stil op de bodem gedrukt.
- Je ziet onderin direct een dikke, goudgele mayonaise ontstaan.
- Trek de staafmixer nu heel langzaam en in een vloeiende beweging recht omhoog.
- De resterende olie bovenin wordt zo gelijkmatig meegepakt tot een egale, stevige kerriemayonaise.
- Proef de mayonaise.
- Voeg naar smaak nog wat extra zout toe voor de hartigheid, of een klein drupje azijn als je hem frisser wilt hebben.

LEKKER BIJ:

Kerriemayonaise is een fantastische smaakmaker en past perfect bij:

- Kip & gevogelte:** De absolute ultieme match. Heerlijk bij gegrilde kipspiesjes, kipsaté, krokante kipnuggets of op een broodje hete kip.
- Hapjes & snacks:** Verrassend lekker als dip bij gefrituurde snacks zoals miniloempia's, vlammetjes, bitterballen en (zoete aardappel)friet.
- Broodjes & salades:** Een geweldige basis voor een zelfgemaakte eiersalade of kip-kerriesalade, en een heerlijke spread op een sandwich met gerookte kip en ananas.
- Groenten:** Heel lekker bij geroosterde bloemkool uit de oven, bloemkoolroosjes op een borrelplank of bij gebakken aardappeltjes.

* In de basis is er geen verschil tussen kerrie en currypoeder; het zijn twee woorden voor exact dezelfde specerijenmix. Wat we in het Nederlands 'kerrie' noemen (zoals de bekende gele poedermix), is simpelweg de Nederlandse vertaling van het Engelse woord 'curry powder'. Het woord stamt oorspronkelijk af van het Tamil-woord kari, wat saus of gekruid gerecht betekent.

Hoewel het poeder hetzelfde is, ontstaat er in het taalgebruik en de keuken vaak verwarring door de volgende nuances:

BEGRIIP	BETEKENIS & GEBRUIK
Kerrie (of Kerriepoeder)	De specifieke droge specerijenmix in poedervorm. Het is herkenbaar aan de felle gele kleur die het krijgt door het hoofdbestanddeel kurkuma. In Nederland en Suriname wordt vrijwel altijd over 'kerrie' gesproken als het om het poeder gaat.
Curry	Dit verwijst in de culinaire wereld meestal naar het complete (stoof)gerecht of de natte saus, en niet naar het poeder alleen. Denk aan een Thaise of Indiase curry. In Vlaanderen wordt het woord 'currypoeder' daarentegen wel weer vaak gebruikt om het droge poeder aan te duiden.

Verschillen per merk en cultuur

Hoewel de basis (kurmaka, koriander, komijn, fenegriek en gember) vaak overeenkomt, is er geen vastgesteld universeel recept voor kerriepoeder. De smaak en scherpste kunnen daarom enorm verschillen per land en producent:

- Nederlandse kerrie:** Vaak mild van smaak en goudgeel door een groter aandeel kurkuma.
- Engelse / Indiase Curry powder:** Kan variëren van mild tot zeer pittig (zoals Madras curry powder) omdat er vaker scherpere pepers aan toegevoegd worden.
- Surinaamse Masala:** Een specifieke variant van kerrie waarbij de specerijen vooraf vaak eerst geroosterd worden, wat een diepere en geheel eigen smaak geeft.

KERVEL MAYONAISE

Deze zelfgemaakte kervelmayonaise is een heerlijk verfijnde, frisse saus met een subtiele, lichte anijssmaak die zo kenmerkend is voor kervel.

Bereidingstijd: 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 200 ml zonnebloemolie (of een andere neutrale olie)
- 1 groot ei
- 3 flinke el verse kervel (alleen de blaadjes, fijngehakt)
- 1 el witte wijnazijn (of citroensap voor een frissere touch)
- 1 tl milde mosterd (zoals Dijon)
- snuf zout
- versgemalen witte of zwarte peper

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker waar de voet net inpast

ZO MAAK JE HET:

Doe het ei, de witte wijnazijn, de mosterd en een goede snuf zout en peper in een hoge, smalle mengbeker waar de kop van de staafmixer precies in past.

Giet de zonnebloemolie er als laatste voorzichtig bovenop.

Zet de staafmixer recht op de bodem van de beker, stabiel over de eidooier heen.

Zet de mixer op de hoogste stand en houd hem 5 tot 10 seconden roerloos op de bodem gedrukt.

Onderin ontstaat direct een dikke, romige, witte binding.

Trek de staafmixer nu heel langzaam en in een vloeiende beweging recht omhoog om de resterende olie mee te pakken tot een stevige, gladde basis.

Haal de staafmixer uit de beker.

Spatel nu handmatig de fijngehakte verse kervel door de mayonaise.

TIP: Mix de kervel niet mee met de staafmixer, want dan verkleurt de saus volledig groen en verlies je de textuur en subtiele smaaknuances van het kruid.

Proef de kervel mayonaise en breng eventueel extra op smaak met een snufje zout of een extra drupje azijn.

LEKKER BIJ:

Kervel is een klassiek Frans kruid dat uitstekend samengaat met lichte en delicate gerechten:

- Vis & schaaldieren:** Een absolute topcombinatie met gepocheerde of gegrilde zalm, kabeljauw, forel, gebakken gamba's of in een luxe garnalencocktail.
- Voorjaarsgroenten:** Smaakt fantastisch bij gekookte of gegrilde witte en groene asperges, doperwtjes en tuinbonen.
- Soepen:** Roer een klein lepeltje van deze mayonaise door een warme kervelsoep of heldere bouillon vlak voor het serveren voor extra romigheid.
- Ei- en aardappelgerechten:** Heerlijk bij een zachtgekookt eitje, een luxe eiersalade, of als dressing over lauwwarme krieltjes in de schil.



KIMCHI MAYONAISE

Zelfgemaakte kimchi mayonaise is een absolute smaakexplosie. Het combineert het romige van mayonaise met het pittige, zure en diepe umami-karakter van gefermenteerde Koreaanse kool (kimchi).

Bereidingstijd: 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 200 ml zonnebloemolie (of een andere neutrale olie)
- 1 groot ei
- 2 el kimchi sap (het vocht uit de pot)
- 1 tl rijstazijn (of limoensap)
- 1 tl milde mosterd
- 1 tl honing of suiker (om het scherpe en zure te balanceren)
- snuf zout

voor de smaak & textuur (achteraf handmatig toevoegen):

- 2 flinke el kimchi (goed uitgeknepen en zeer fijngehakt)
- 1 tl geroosterde sesamolie (voor een extra Aziatische diepte)

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker waar de voet net inpast

ZO MAAK JE HET:

- Doe het ei, het kimchi-sap, de rijstazijn, de mosterd, de honing en een klein snuffje zout in een hoge, smalle mengbeker.
- Giet de zonnebloemolie er als laatste voorzichtig bovenop.
- Zet de staafmixer recht op de bodem van de beker, stabiel over de eidooier heen.
- Zet de mixer op de hoogste stand en houd hem 5 tot 10 seconden roerloos op de bodem gedrukt.
- Onderin ontstaat direct een dikke, lichtroze binding.
- Trek de staafmixer nu heel langzaam en in een vloeiende beweging recht omhoog om de resterende olie mee te pakken tot een stevige, gladde mayonaise.
- Haal de staafmixer uit de beker.
- Spatel nu handmatig de zeer fijngehakte stukjes kimchi en de sesamolie door de mayonaise.

TIP: Mix de stukjes kimchi niet mee met de staafmixer, want dan verlies je de lekkere textuur en wordt de saus te vloeibaar.

9. Proef de kimchi mayonaise.

10. Wil je hem pittiger? Voeg dan een extra scheutje kimchi-sap of een mespuntje gochugaru (Koreaanse chilivlokken) toe.

LEKKER BIJ:

Deze mayonaise is een fantastische allrounder die elk gerecht een pittige umami-kick geeft:

- Burgers & bao buns:** De ultieme saus voor op een krokante kipburger, een burger met buikspek of in gestoomde Aziatische bao buns.
- Loaded fries & snacks:** Waanzinnig lekker over (zoete aardappel)friet met toppings zoals bosui en sesamzaad, of als dip bij Koreaanse gefrituurde kip (fried chicken).
- Sushi & poké bowls:** Een perfecte, uitgesproken topping voor sushi rolls, sushirijst of een rijkge vulde poké bowl met zalm of tofu.
- Tosti's:** Geef je standaard tosti ham-kaas een enorme upgrade door hem te dippen in deze saus.



KNOFLOOK MAYONAISE

Zelfgemaakte knoflook mayonaise (ook wel bekend als een snelle aioli-stijl mayonaise) is romig, rijk en vol van smaak. Met een staafmixer maak je deze klassieker binnen 5 minuten helemaal zelf vanaf nul.

Bereidingstijd: 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 200 ml zonnebloemolie (of mix van 150 ml zonnebloemolie en 50 ml milde olijfolie voor een mediterrane touch)
- 1 groot ei
- 2 tot 3 teentjes knoflook (zeer fijn geraspt of geperst)
- 1 el vers citroensap (voor een frisse tegenhanger)
- 1 tl milde mosterd
- snuf zout
- versgemalen zwarte of witte peper

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker waar de voet net inpast

ZO MAAK JE HET:

Doe het ei, de geraspte of geperste knoflook, het citroensap, de mosterd en een royale snuf zout en peper in een hoge, smalle mengbeker waar de kop van de staafmixer precies in past.

Giet de olie er als laatste voorzichtig bovenop.

Zet de staafmixer recht op de bodem van de beker, stabiel over het ei en de knoflook heen.

Zet de staafmixer op de hoogste stand.

Houd de mixer 5 tot 10 seconden volledig stil op de bodem gedrukt.

Je ziet onderin direct een dikke, witte binding ontstaan.

Trek de staafmixer nu heel langzaam en in een vloeiende beweging recht omhoog.

De olie die bovenin drijft wordt zo gelijkmatig meegepakt tot een stevige, egale mayonaise.

Proef de knoflook mayonaise.

Voeg naar smaak nog extra zout toe voor hartigheid, of een extra drupje citroensap als je hem iets frisser wilt hebben.

LEKKER BIJ:

Knoflookmayonaise is een van de meest veelzijdige sauzen en past perfect bij:

- Borrelhapjes:** Onmisbaar bij een stokbroodje, ciabatta of plukbrood met smeersels. Ook heerlijk bij bitterballen, calamares en kaasblokjes.
- Tapas & Spaanse gerechten:** De ultieme match met patatas bravas, Spaanse gehaktballetjes (albondigas) of gegrilde pimientos de padrón.
- Friet & snacks:** Geef je friet (of zoete aardappelfrietjes) een luxe upgrade, of serveer bij een krokante kipburger.
- BBQ & vlees:** Heerlijk bij gegrilde kipspiesjes, biefstukreepjes, lamsvlees of gegrilde groenten zoals courgette en aubergine.



KNOFLOOK GEPOFT MAYONAISE

Zelfgemaakte gepofte knoflookmayonaise is ontzettend romig en heeft een heerlijk milde, zoete knoflooksmaak. Met een staafmixer staat de basisbrij binnen een minuut als een huis, mits je de juiste techniek gebruikt. De totale bereidingstijd is ongeveer 50 minuten (waarvan 40 minuten oventijd voor de knoflook en slechts 5 minuten voor de mayonaise zelf).

Bereidingstijd: 50 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 1 hele bol knoflook:
- 🍷 1 heel ei (l) of 1 ei + 1 eidooier (voor extra binding)
- 🍷 200-250 ml neutrale olie (zoals zonnebloem- of arachideolie)
- 🍷 1 tl dijonmosterd (essentieel voor de emulsie)
- 🍷 1 el citroensap of witte wijnazijn
- 🍷 flinke snuf zeezout en versgemalen zwarte peper
- 🍷 een klein scheutje olijfolie voor het poffen



MATERIAAL: aluminiumfolie, staafmixer met hoge beker waar de voet net inpast

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Snijd het kapje (de bovenkant) van de hele bol knoflook af, zodat de teentjes een beetje blootliggen.
3. Leg de bol op een stuk aluminiumfolie of bakpapier, besprenkel met een beetje olijfolie en vouw de folie dicht tot een pakketje.
4. Bak de knoflook 35 tot 40 minuten in de oven tot de teentjes door en door zacht en goudbruin zijn.
5. Laat even afkoelen en knijp de zachte, gepofte knoflookpuree zo uit de schilletjes.
6. Neem een hoge, smalle maatbeker waar de kop van je staafmixer nét in past.
7. Dit is dé truc voor een mislukkingvrije mayonaise.
8. Doe de gepofte knoflook, het ei, de mosterd, het citroensap (of azijn) en een snuf zout en peper onderin de beker.
9. Giet hierna voorzichtig de olie erbij.
10. Laat het geheel 15 tot 20 seconden rusten zodat de olie volledig bovenop komt te drijven.
11. Zet de staafmixer recht op de bodem van de beker, strak over het ei heen.
12. Zet de mixer aan op de hoogste stand en houd hem stil op de bodem.
13. Beweeg hem de eerste 10-15 seconden absoluut niet. Je ziet nu onderin direct een dikke, witte mayonaise ontstaan.
14. Zodra de emulsie zich onderin heeft gevormd, trek je de staafmixer héél langzaam en geleidelijk omhoog.
15. Zo neem je de resterende olie mee tot je een egale, dikke mayonaise hebt.
16. Proef en voeg naar smaak eventueel nog wat extra zout, peper of citroensap toe.

LEKKER BIJ:

Deze milde, lichtzoete knoflookmayonaise is een absolute allrounder en smaakt fantastisch bij:

- 🍷 **Aardappelgerecht:** Perfect bij ambachtelijke Steak Frites, krokante smashed potatoes, zoete aardappelfrietjes of gepofte aardappels.
- 🍷 **Vlees & BBQ:** Een geweldige begeleider van gegrilde steak (zoals ribeye of tomahawk), sappige hamburgers of gebraden kip.
- 🍷 **Vis & zeevruchten:** Smaakt heerlijk bij gebakken kabeljauw, kibbeling, scampi's of knapperige viskoekjes.
- 🍷 **Borrelplank:** Ideaal als dip voor warm, knapperig stokbrood, rauwe groenten (zoals bloemkool en wortel) of gegrilde groenten uit de oven.



KORIANDER MAYONAISE

Zelf verse koriander mayonaise maken met een staafmixer is ontzettend makkelijk en mislukt bijna nooit. Binnen een paar minuten heb je een heerlijke, romige saus.

Bereidingstijd: 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 vers ei (L)
- 15 g verse koriander (inclusief de steeltjes, daar zit veel smaak in)
- 200 ml neutrale olie (zoals zonnebloemolie of arachideolie – gebruik geen extra vierge olijfolie, dat wordt bitter)
- 1 el limoen- of citroensap
- 1 tl Dijon mosterd
- snuf zout
- versgemalen zwarte peper naar smaak

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker waar de voet net inpast

ZO MAAK JE HET:

Neem een hoge, smalle beker waar de kop van de staafmixer net in past.

Doe de koriander, het ei, het limoensap, de mosterd, een snuf zout en peper in de beker.

Giet hierna pas de olie erbij.

Zet de staafmixer recht op de bodem van de beker, over het ei heen.

Zet de staafmixer aan op de hoogste stand.

Houd de mixer 3 tot 5 seconden stil op de bodem gedrukt.

Je ziet nu onderin direct een dikke, witte mayonaise ontstaan.

Zodra de basis gebonden is, trek je de staafmixer heel langzaam en in een vloeiende beweging omhoog.

De olie die bovenop ligt, wordt zo plukje bij plukje meegenomen en door de saus gemengd.

Beweeg de mixer nog een paar keer kort op en neer tot alle olie volledig is opgenomen en de koriander fijngehakt is.

Proef en voeg eventueel nog wat extra limoensap, zout of peper toe.

LEKKER BIJ:

Koriandermayonaise is fris, kruidig en romig. Het past perfect bij:

- Taco's en Mexicaanse gerechten:** Geweldig als topping op taco's met vis, gegrilde kip of chili con carne.
- Zoete aardappelfrietjes:** Het frisse van de koriander en limoen snijdt perfect door het zoete van de aardappel.
- Vis en schaaldieren:** Smaakt fantastisch bij gebakken kabeljauw, zalm, gegrilde garnalen of viskoekjes.
- Burgers en broodjes:** Geef een kipburger of een broodje gegrilde kip een frisse upgrade.
- Aziatische snacks:** Heerlijk als dip bij Vietnamese loempia's of samosa's.



LIMOEN MAYONAISE

Zelf verse limoenmayonaise maken met een staafmixer is supersnel en geeft een heerlijk frisse, romige saus. Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn voor een perfecte binding.

Bereidingstijd: 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 vers ei (L)
- 200 ml neutrale olie (zoals zonnebloemolie of arachideolie)
- 1 bio limoen, rasp én 1 tot 1½ el sap
- 1 tl Dijon mosterd
- snuf zout
- versgemalen witte of zwarte peper

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker waar de voet net inpast

ZO MAAK JE HET:

1. Was de limoen grondig.
2. Rasp de groene schil (zonder het bittere wit) direct in de maatbeker.
3. Pers de limoen uit en voeg 1 el sap toe.
4. Doe ook het ei, de mosterd, een snuf zout, peper en als laatste de olie in de beker.
5. Zet de staafmixer recht op de bodem van de beker, stabiel over het ei heen.
6. Zet de staafmixer aan op de hoogste stand.
7. Houd de mixer 3 tot 5 seconden stil op de bodem gedrukt tot je onderin een dikke, witte mayonaise ziet ontstaan.
8. Trek de staafmixer nu heel langzaam en in een vloeiende beweging recht omhoog.
9. Zo wordt de resterende olie stap voor stap mee geëmulgeerd.
10. Beweeg de mixer nog een paar keer kort op en neer tot de mayonaise volledig homogeen is.
11. Proef en voeg naar smaak extra limoensap, zout of peper toe.

LEKKER BIJ:

Limoenmayonaise heeft een helder en friszuur accent. Het smaakt fantastisch bij:

- Vis en schaaldieren:** Onmisbaar bij gebakken kibbeling, inktvisringen (calamari), gegrilde garnalen of krabkoekjes.
- Friet en snacks:** Een heerlijke, frisse tegenhanger voor klassieke Vlaamse frieten of zoete aardappelfrietjes.
- Aziatische en Mexicaanse gerechten:** Perfect als saus op fish taco's, poké bowls of bij sushi/sashimi.
- Gevogelte:** Geeft een frisse touch aan een broodje gegrilde kip, kipsaté of een club sandwich.



LIMOEN DILLE MAYONAISE

Als je op zoek bent naar de ultieme, frisse smaakmaker voor visgerechten en zomerse snacks, dan is deze zelfgemaakte limoen-dillemayonaise precies wat je nodig hebt. Door de frisse, zuren van de limoen te combineren met het anijsachtige aroma van verse dille, creëer je een saus die vele malen lekkerder is dan een potje uit de supermarkt.

Bereidingstijd: 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 vers ei (L)
- 15 g verse dille (zonder de dikke, harde takjes)
- 200 ml neutrale olie (zoals zonnebloemolie of arachideolie)
- 1 bio limoen (rasp én 1 el sap)
- 1 tl Dijon mosterd
- snuf zout
- versgemalen witte of zwarte peper naar smaak

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker waar de voet net inpast

ZO MAAK JE HET:

1. Was de limoen grondig.
2. Rasp de groene schil (zonder het bittere wit) direct in de maatbeker en voeg 1 el limoensap toe.
3. Doe de verse dille, het ei, de mosterd, een snuf zout en peper in de beker.
4. Giet als laatste de olie erbij.
5. Zet de staafmixer recht op de bodem van de beker, stabiel over het ei en de dille heen.
6. Zet de staafmixer aan op de hoogste stand.
7. Houd de mixer 3 tot 5 seconden stil op de bodem gedrukt tot je onderin direct een dikke, witte binding ziet ontstaan.
8. Trek de staafmixer nu heel langzaam en in een vloeiende beweging recht omhoog.
9. De olie die bovenop ligt, wordt zo stap voor stap mee geëmulgeerd.
10. Beweeg de mixer nog een paar keer kort op en neer tot alle dille fijngehakt is en de mayonaise volledig homogeen is.
11. Proef en voeg naar smaak extra limoensap, zout of peper toe.

LEKKER BIJ:

Limoen-dillemayonaise is de ultieme match voor alles wat uit de zee komt en voor frisse gerechten:

- Zalm en witvis:** Absoluut fantastisch bij gerookte zalm, viskoekjes, gebakken kabeljauw of warme kibbeling.
- Schaal- en schelpdieren:** De perfecte dipsaus voor gegrilde garnalen, krabkoekjes of als basis voor een klassieke garnalencocktail.
- Broodjes en wraps:** Heerlijk op een visburger, een bagel met roomkaas en zalm, of een wrap met gerookte kip en avocado.
- Aardappelgerechten:** Geef een frisse, zomerse draai aan een zelfgemaakte aardappelsalade of gebruik het als luxe dip voor frites.



MAKREEL MAYONAISE

Zelf verse makreel mayonaise maken is een fantastische manier om een rijke, hartige basissaus neer te zetten. Anders dan bij een mousse (waarbij de vis volledig glad gedraaid wordt), maken we hier een volle mayonaise waarin de gerookte makreel subtiel wordt mee gepureerd voor een grove, ambachtelijke structuur. Het resultaat is een romige, zilte saus met een heerlijke rooksmaak.

Bereidingstijd: 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 75 g gerookte makreelfilet (schoongemaakt en grof geplukt)
- 1 vers ei (L)
- 175 ml neutrale olie (zoals zonnebloemolie of arachideolie)
- 1 el citroensap
- 1 tl Dijon mosterd
- snuf zout
- flink wat versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker waar de voet net inpast

ZO MAAK JE HET:

Doe het ei, het citroensap, de mosterd, een snuf zout en flink wat zwarte peper in de beker.

Voeg de helft van de geplukte makreel toe.

Giet hierna pas alle olie erbij.

Zet de staafmixer recht op de bodem, over het ei en de vis heen.

Zet de mixer aan op de hoogste stand en houd hem 3 tot 5 seconden stil op de bodem gedrukt.

Er ontstaat direct een dikke binding.

Trek de staafmixer heel langzaam en in een vloeiende beweging recht omhoog om de rest van de olie mee te pakken.

De makreel in de basis wordt nu fijngehakt en geeft zijn smaak direct af aan de emulsie.

Haal de staafmixer uit de beker.

Voeg de overgebleven stukjes makreel toe en roer deze er met een lepel kort doorheen.

Zo behoudt de mayonaise een lekkere, ambachtelijke structuur.

Proef en voeg naar smaak nog wat citroensap of peper toe.

LEKKER BIJ:

Deze hartige makreelmayonaise is een echte smaakbom en past perfect bij:

- Frites en (zoete aardappel)wedges:** Een geweldige, luxe vervanger voor gewone mayonaise bij een portie warme friet.
- Broodjes vis:** Smeer een flinke lepel op een broodje visstick, een garnalenkroket of een burger van witvis.
- Gegrilde groenten:** Smaakt verrassend lekker bij lauwwarme gegrilde asperges, bloemkool of gepofte aardappel.
- Smørrebrød of toast:** Heerlijk op een stevige plak roggenbrood met wat plukjes sla en dunne ringetjes rode ui.



MISO MAYONAISE

Zelf verse miso mayonaise maken is een absolute aanrader. Door de Japanse gefermenteerde fyttopasta (miso) direct mee te emulgeren, krijgt de mayonaise een ongekende diepte en een hartige 'umami'-smaak. Het is de perfecte fusie tussen de romige Franse klassieker en de rijke Aziatische keuken.

Bereidingstijd: 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 vers ei (L)
- 1 volle el witte miso (ook bekend als Shiro Miso – deze is mild en licht zoet van smaak)
- 200 ml neutrale olie (zoals zonnebloemolie of arachideolie)
- 1 el rijstazijn (of limoensap voor een frissere touch)
- 1 tl Dijon mosterd
- 1 tl sojasaus (vervangt het traditionele zout en versterkt de umami-smaak)

optioneel:

- paar druppels sesamolie voor een extra nootachtige diepte.

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker waar de voet net inpast

ZO MAAK JE HET:

1. Doe het ei, de witte miso, de rijstazijn, de mosterd en de sojasaus in de maatbeker.
2. Giet hierna pas de neutrale olie (en eventueel de sesamolie) eroverheen.
3. Zet de staafmixer recht op de bodem van de beker, stabiel over het ei en de misopasta heen.
4. Zet de staafmixer aan op de hoogste stand.
5. Houd de mixer 3 tot 5 seconden roerloos op de bodem gedrukt.
6. Je ziet nu onderin direct een dikke, glanzende binding ontstaan.
7. Trek de staafmixer heel langzaam en in een vloeiende beweging recht omhoog.
8. De olie die bovenop ligt, wordt zo plukje bij plukje perfect mee geëmulgeerd.
9. Beweeg de mixer nog een paar keer kort op en neer tot alle ingrediënten en de miso volledig glad en homogeen zijn gemengd. Proef de mayonaise.
10. Omdat miso al zout is, hoef je meestal geen extra zout toe te voegen, maar voeg naar wens nog wat extra rijstazijn of peper toe.

LEKKER BIJ:

Misomayonaise is een echte allemansvriend die gerechten direct naar een hoger niveau tilt. Het smaakt fantastisch bij:

- Burgers en katsu sando:** Smeer een royale laag op een (kip)burger of een traditioneel Japans broodje met gepaneerd varkensvlees (katsu sando).
- Friet en groente-tempura:** Een waanzinnige upgrade voor normale frites, zoete aardappelfrietjes of knapperig gefrituurde groenten.
- Gegrilde groenten:** Smaakt hemels bij geroosterde bloemkool, gegrilde spitskool, aubergine (nasu dengaku-stijl) of asperges.
- Poké bowls en sushi:** Gebruik het als een rijke, hartige drizzle over je favoriete poké bowl of als dip voor sushi rolls.
- Kip- en vleesgerechten:** Perfect bij yakitori (kipspiesjes), gebraden buikspek of een mooie biefstuk.



MOSTERD MAYONAISE

Zelf verse mosterd mayonaise maken is een fluitje van een cent en smaakt vele malen voller en pittiger dan een kant-en-klare variant. Door de mosterd direct vanaf het begin mee te emulgeren, krijgt de saus een prachtige binding en een heerlijk hartige kick.

Bereidingstijd: 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 vers ei (L)
- 200 ml neutrale olie (zoals zonnebloemolie of arachideolie)
- 1 flinke el Dijonmosterd (voor een gladde, scherpe smaak) of grove Groningse / Zaanse mosterd (voor een milde smaak met een bite)
- 1 el natuurazijn of citroensap
- snuf zout
- versgemalen witte of zwarte peper naar smaak

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker waar de voet net inpast

ZO MAAK JE HET:

1. Doe het ei, de azijn (of het citroensap), de mosterd, een snuf zout en wat peper in de maatbeker.
2. Giet hierna pas alle olie erbij.
3. Zet de staafmixer recht op de bodem van de beker, stabiel over het ei heen.
4. Zet de staafmixer aan op de hoogste stand.
5. Houd de mixer 3 tot 5 seconden roerloos op de bodem gedrukt.
6. Onderin ontstaat nu direct een dikke, gele mosterd mayonaise.
7. Trek de staafmixer heel langzaam en in een vloeiende beweging recht omhoog.
8. De olie die bovenop ligt, wordt zo stap voor stap mee geëmulgeerd.
9. Beweeg de mixer nog een paar keer kort op en neer tot alle olie volledig is opgenomen en de saus mooi dik en glanzend is.
10. Proef en voeg naar smaak nog extra zout, peper of mosterd toe.

LEKKER BIJ:

Mosterdmayonaise is een echte klassieker die een lekkere, hartige diepte geeft aan veel gerechten:

-  **Bitterballen en bittergarnituur:** De ultieme, romige upgrade voor de traditionele mosterd bij de borrel.
-  **Rundvlees en hamburgers:** Smaakt fantastisch op een burger, bij een mooie biefstuk of als saus bij een klassiek koud runderrollade- of rosbiefhapje.
-  **Gebraden kip en varkensvlees:** Ideaal bij een broodje warme beenham, kipschnitzel of gegrilde varkenshaas.
-  **Friet en gebakken aardappels:** Geeft net dat beetje extra pit aan een simpele portie frites of krokante aardappelpartjes uit de oven.
-  **Blad- en aardappelsalades:** Gebruik een paar scheppen als rijke basis voor een zelfgemaakte aardappelsalade of een stevige koolsalade (coleslaw).



MOSTERD KRUIDEN MAYONAISE

Deze zelf gemaakte verse mosterd-kruiden mayonaise combineert de pittige kick van mosterd met het frisse, aromatische karakter van groene kruiden. Het resultaat is een prachtige, zachtgroene saus die barst van de smaak en binnen een paar minuten op tafel staat.

Bereidingstijd: 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 vers ei (L)
- 200 ml neutrale olie (zoals zonnebloemolie of arachideolie)
- 1 flinke el Dijonmosterd (voor een fijne, scherpe basis)
- 15 g verse groene kruiden (mix van bijvoorbeeld peterselie, bieslook en dragon of dille – haal de harde steeltjes weg)
- 1 el citroensap of witte wijnazijn
- snuf zout
- versgemalen zwarte peper naar smaak

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker waar de voet net inpast

ZO MAAK JE HET:

Doe de verse kruiden, het ei, het citroensap, de mosterd, een snuf zout en peper in de maatbeker.

Giet hierna pas alle olie erbij.

Zet de staafmixer recht op de bodem van de beker, stabiel over het ei en de kruiden heen.

Zet de staafmixer aan op de hoogste stand.

Houd de mixer 3 tot 5 seconden roerloos op de bodem gedrukt.

Onderin ontstaat nu direct een dikke emulsie en de kruiden worden fijngehakt.

Trek de staafmixer heel langzaam en in een vloeiende beweging recht omhoog.

De olie die bovenop ligt, wordt zo stap voor stap mee geëmulgeerd.

Beweeg de mixer nog een paar keer kort op en neer tot alle olie volledig is opgenomen en je een egale, romige saus met fijne groene spikkels hebt.

Proef en voeg naar smaak nog extra zout, peper of citroensap toe.

LEKKER BIJ:

Deze veelzijdige kruidige mayonaise past door zijn frisse en hartige smaak bij heel veel verschillende gerechten:

- Vlees en gevogelte:** Fantastisch bij een broodje warme beenham, gegrilde kipbiefstuk, kipschnitzel of een klassieke rundvleesburger.
- Visgerechten:** Smaakt heerlijk bij gebakken witvis (zoals kabeljauw of schol), viskoekjes of als dipsaus bij gefrituurde inktvisringen.
- Aardappels en frites:** Een luxe en frisse upgrade voor frites, gebakken aardappelpartjes of als basis voor een zomerse aardappelsalade.
- Borrelhapjes:** De ultieme dip voor bitterballen, kaasstengels of een schaal met rauwe groenten (zoals bloemkoolroosjes, komkommer en wortel).



OLIJVEN MAYONAISE

Zelf verse olijven mayonaise maken geeft een heerlijke, mediterrane twist aan de klassieke saus. Door een deel van de olijven direct mee te pureren, krijgt de mayonaise een prachtige hartige diepte en een unieke structuur.

Bereidingstijd: 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 75 g ontpitte olijven (bijvoorbeeld zwarte Kalamata-olijven voor een diepe smaak, of groene olijven met knoflook voor een frissere touch)
- 1 vers ei (L)
- 175 ml neutrale olie (zoals zonnebloemolie of arachideolie – **TIP:** gebruik géén extra vierge olijfolie als basis in de maatbeker, want door het snelle draaien van de staafmixer wordt dit bitter)
- 1 el citroensap (of vocht uit het olijvenpotje voor extra smaak)
- 1 tl Dijon mosterd
- 1 klein teentje knoflook (optioneel, voor een subtiele aioli-vibe)
- snuf zout
- versgemalen zwarte peper naar smaak

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker waar de voet net inpast

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de olijven grof.
2. Doe het ei, het citroensap, de mosterd, de knoflook (als je die gebruikt), een klein snufje zout, peper en de helft van de olijven in de beker.
3. Giet hierna pas alle olie erbij.
4. Zet de staafmixer recht op de bodem van de beker, stabiel over het ei heen.
5. Zet de mixer aan op de hoogste stand en houd hem 3 tot 5 seconden roerloos op de bodem gedrukt.
6. Onderin ontstaat direct een dikke binding.
7. Trek de staafmixer heel langzaam en in een vloeiende beweging recht omhoog.
8. De olie die bovenop ligt, wordt zo stap voor stap mee geëmulgeerd en de eerste lading olijven wordt fijngehakt.
9. Haal de staafmixer uit de beker.
10. Voeg de resterende helft van de olijven toe en roer deze er met een lepel doorheen.
11. Zo krijgt de mayonaise een lekkere, ambachtelijke structuur met herkenbare stukjes olijf.
12. Proef en voeg naar smaak nog extra citroensap of peper toe (pas op met zout, olijven zijn al zout van zichzelf).

LEKKER BIJ:

Deze hartige olijvenmayonaise brengt direct de zon op je bord en past perfect bij:

- Brood en borrelplanken:** Onweerstaanbaar op een stuk knapperig focaccia, ciabatta of gegrilde crostini tijdens de borrel.
- Gegrild vlees en kip:** Een geweldige begeleider van lamskoteletjes, souvlaki, gegrilde kip of een mediterrane rundvleesburger.
- Vis en zeevruchten:** Smaakt fantastisch bij gebakken witvis, inktvisringen (calamari) of gegrilde garnalen.
- Geroosterde groenten:** Combineert heerlijk met gegrilde courgette, aubergine, paprika of gepofte aardappels.



OLIJVEN KNOFLOOK MAYONAISE

Zelf verse olijven-knoflook mayonaise maken combineert het rijke, hartige van mediterrane olijven met de pittige kick van een klassieke aioli. Door een deel van de olijven en de knoflook direct vanaf het begin mee te pureren, ontstaat een fantastisch gebonden saus met een diepe smaak.

Bereidingstijd: 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 75 g ontpitte olijven (bijvoorbeeld zwarte Kalamata-olijven voor een diepe, hartige smaak of groene olijven voor een frissere touch)
- 1 à 2 teentjes knoflook (grof gehakt)
- 1 vers ei (L)
- 175 ml neutrale olie (zonnebloem- of arachideolie – **gebruik geen extra vierge olijfolie in de beker**, want het snelle draaien van de staafmixer maakt dit bitter)
- 1 el citroensap
- 1 tl Dijon mosterd
- snuf zout
- versgemalen zwarte peper naar smaak

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker waar de voet net inpast

ZO MAAK JE HET:

- Doe het ei, het citroensap, de mosterd, de knoflook, een snuf zout en peper in de beker.
- Voeg hier de helft van de olijven aan toe.
- Giet als laatste alle olie eroverheen.
- Zet de staafmixer recht op de bodem van de beker, stabiel over het ei, de knoflook en de olijven heen.
- Zet de staafmixer aan op de hoogste stand.
- Houd de mixer 3 tot 5 seconden roerloos op de bodem gedrukt.
- Onderin ontstaat nu direct een dikke, romige binding en de knoflook wordt volledig glad gedraaid.
- Trek de staafmixer heel langzaam en in een vloeiende beweging recht omhoog.
- De olie die bovenop ligt, wordt zo stap voor stap mee geëmulgeerd en de eerste lading olijven wordt fijngehakt.
- Haal de staafmixer uit de beker.
- Snijd de overgebleven helft van de olijven in kleine stukjes en roer deze met een lepel door de mayonaise.
- Zo krijgt de saus een mooie, ambachtelijke structuur met herkenbare stukjes olijf.
- Proef en voeg naar smaak nog extra citroensap of peper toe.

LEKKER BIJ:

Deze krachtige olijven-knoflookmayonaise brengt direct een zuidelijke sfeer op tafel en past perfect bij:

- Brood en tapas:** De ultieme spread op een stuk vers afgebakken ciabatta, focaccia of krokante crostini tijdens een borrel.
- Gegrild vlees en gevogelte:** Fantastisch bij lamskoteletjes, kipsaté, souvlaki of een mediterrane rundvleesburger.
- Vis en zeevruchten:** Smaakt geweldig bij gebakken witvis (zoals kabeljauw), gefrituurde inktvisringen (calamari) of gegrilde gamba's.
- Geroosterde groenten:** Een heerlijke dip voor gegrilde courgette, aubergine, paprika of knapperige aardappelpartjes uit de oven.



OREGANO MAYONAISE

Om deze oregano mayonaise te maken met een staafmixer geeft een heerlijke, kruidige en mediterrane twist aan je gerechten. Omdat verse oregano een vrij krachtige, licht harsachtige smaak heeft, creëer je hiermee een saus die verrassend anders en heel aromatisch is.

Bereidingstijd: 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 vers ei (L)
- 10 tot 15 g verse oregano (pluk alleen de blaadjes, de takjes zijn te houtig)
- 200 ml neutrale olie (zoals zonnebloem- of arachideolie)
- 1 el citroensap of witte wijnazijn
- 1 tl Dijon mosterd
- snuf zout
- versgemalen zwarte peper naar smaak

optioneel:

- klein ½ teentje knoflook voor een subtiele mediterrane diepte.

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker waar de voet net inpast

ZO MAAK JE HET:

Doe de verse oreganoblaadjes, het ei, het citroensap (of de azijn), de mosterd, een snuf zout, peper en eventueel de knoflook in de maatbeker.

Giet hierna pas alle olie erbij.

Zet de staafmixer recht op de bodem van de beker, stabiel over het ei en de kruiden heen.

Zet de staafmixer aan op de hoogste stand.

Houd de mixer 3 tot 5 seconden roerloos op de bodem gedrukt.

Onderin ontstaat nu direct een dikke, romige binding en de oreganoblaadjes worden fijngehakt.

Trek de staafmixer heel langzaam en in een vloeiende beweging recht omhoog.

De olie die bovenop ligt, wordt zo stap voor stap mee geëmulgeerd.

Beweeg de mixer nog een paar keer kort op en neer tot alle olie volledig is opgenomen en je een egale saus met fijne groene spikkels hebt.

Proef en voeg naar smaak nog extra zout, peper of citroensap toe.

LEKKER BIJ:

Oreganomayonaise heeft een warme, kruidige smaak die perfect past bij mediterrane en gegrilde gerechten:

🌿 **Griekse en Italiaanse gerechten:** Smaakt fantastisch bij zelfgemaakte gyros, souvlaki, bifteki of op een broodje met Italiaanse vleeswaren.

🌿 **Lams- en rundvlees:** De kruidige tonen van oregano snijden perfect door het rijke karakter van gegrild lamsvlees of een sappige biefstuk.

🌿 **Gegrilde kip:** Geef een simpele gegrilde kipfilet of een broodje kipbiefstuk direct een smaakvolle upgrade.

🌿 **Geroosterde groenten:** Een heerlijke dip voor gegrilde courgette, aubergine, paprika of knapperige aardappels uit de oven (vooral met wat zeezout en citroen).

🌿 **Tomaat en feta:** Gebruik een klodder naast een salade met tomaat en feta; de combinatie met oregano is klassiek.



PAPRIKA MAYONAISE

Zelf verse paprika mayonaise maken geeft een heerlijke, milde en licht zoete twist aan de klassieke saus. Door gerookt paprikapoeder of een stuk geroosterde paprika direct mee te emulgeren, krijgt de mayonaise bovendien een prachtige, diep-oranje kleur.

Bereidingstijd: 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 vers ei (L)
- 200 ml neutrale olie (zoals zonnebloemolie of arachideolie)
- 1 flinke tl (gerookt) paprikapoeder
of 30 g geroosterde rode paprika uit pot (goed drooggedept en in stukjes)
- 1 el citroensap of witte wijnazijn
- 1 tl Dijonmosterd
- snuf zout
- versgemalen zwarte peper naar smaak

optioneel:

- klein ½ teentje knoflook voor een subtiele Spaanse (aioli-achtige) touch.

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker waar de voet net inpast

ZO MAAK JE HET:

Doe het ei, het citroensap, de mosterd, het paprikapoeder (of de stukjes geroosterde paprika), een snuf zout, peper en eventueel de knoflook in de maatbeker.

Giet hierna pas alle olie erbij.

Zet de staafmixer recht op de bodem van de beker, stabiel over het ei heen.

Zet de staafmixer aan op de hoogste stand.

Houd de mixer 3 tot 5 seconden roerloos op de bodem gedrukt.

Onderin ontstaat nu direct een dikke, oranje mayonaise.

Trek de staafmixer heel langzaam en in een vloeiende beweging recht omhoog.

De olie die bovenop ligt, wordt zo stap voor stap mee geëmulgeerd.

Gebruik je echte stukjes paprika?

Beweeg de mixer dan extra goed op en neer tot de paprika volledig glad gepureerd is.

Proef de paprika mayonaise en voeg naar smaak nog extra zout, peper of een extra snufje paprikapoeder toe.

LEKKER BIJ:

Paprikamayonaise heeft een warme, licht zoete en eventueel rokerige smaak. Het past perfect bij:

- Kip- en kalkoengerechten:** De ultieme saus voor op een broodje gegrilde kip, kipschnitzel of kipspiesjes.
- Spaanse tapas:** Geweldig als dip bij patatas bravas, pimientos de Padrón of churros de patata.
- Burgers en frites:** Geef een klassieke rundvleesburger, vegetarische burger of een portie frites een unieke upgrade.
- Gegrilde witvis en garnalen:** Smaakt fantastisch bij gebakken kabeljauw of als dipsaus voor gegrilde gamba's.
- Geroosterde groenten:** Een heerlijke match met gegrilde bloemkool, courgette of zoete aardappel uit de oven.



PESTO MAYONAISE

Deze verse pestomayonaise maken is de perfecte manier om de romigheid van mayonaise te combineren met de intense, Italiaanse smaken van basilicum, Parmezaan en pijnboompitten. Binnen een paar minuten heb je een prachtige, lichtgroene saus die smaakt naar de zomer.

Bereidingstijd: 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 vers ei (L)
- 15 g verse basilicum (een flinke handvol blaadjes)
- 15 g Parmezaanse kaas of Grana Padano (fijn geraspt)
- 10 g pijnboompitten (kort goudbruin geroosterd in een droge koekenpan)
- 1 klein teentje knoflook (grof gehakt)
- 175 ml neutrale olie (zoals zonnebloem- of arachideolie – **TIP:** voeg eventueel op het allerlaatst 1 à 2 el extra vierge olijfolie toe voor de smaak, maar mix dit niet te lang mee om bitterheid te voorkomen)
- 1 el citroensap
- 1 tl Dijon mosterd
- 1 snuf zout
- versgemalen zwarte peper naar smaak

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker waar de voet net inpast

ZO MAAK JE HET:

Doe de basilicumblaadjes, de geraspte Parmezaanse kaas, de geroosterde pijnboompitten, de knoflook, het ei, het citroensap, de mosterd en een klein snuffje zout en peper in de beker.

Giet hierna pas alle olie eroverheen.

Zet de staafmixer recht op de bodem van de beker, stabiel over de ingrediënten en het ei heen.

Zet de staafmixer aan op de hoogste stand.

Houd de mixer 3 tot 5 seconden roerloos op de bodem gedrukt.

Onderin ontstaat nu direct een dikke binding en de basilicum, pitten en kaas worden fijngehakt.

Trek de staafmixer heel langzaam en in een vloeiende beweging recht omhoog.

De olie die bovenop ligt, wordt zo stap voor stap mee geëmulgeerd.

Beweeg de mixer nog een paar keer kort op en neer tot alle ingrediënten volledig glad en homogeen zijn gemengd tot een romige, groene pestomayonaise.

Proef en voeg naar smaak nog wat extra citroensap, zout of peper toe.

LEKKER BIJ:

Pestomayonaise is een ontzettend veelzijdige saus die een mediterrane touch geeft aan veel gerechten:

- Broodjes en sandwiches:** De ultieme spread voor een *broodje carpaccio*, een club sandwich met kip of een klassiek broodje met tomaat, mozzarella en parmaham.
- Burgers:** Geef een runderburger, kipburger of vegetarische (portobello)burger een Italiaanse upgrade.
- Friet en aardappeltjes:** Verrassend lekker als luxe dip bij Vlaamse frieten of krokante aardappelpartjes uit de oven met rozemarijn.
- Kip- en vleesgerechten:** Smaakt fantastisch bij gegrilde kipfilet, kipschnitzel of lichte varkenshaasmedallions.
- Pastasalades:** Gebruik een paar flinke scheppen als romige basis voor een koude pastasalade met cherrytomaatjes, rucola en pijnboompitten.



PETERSELIE MAYONAISE

Zelf verse peterselie mayonaise maken met een staafmixer geeft een heerlijk frisse, kruidige en licht hartige saus. Door de verse peterselie direct mee te draaien in de emulsie, krijgt de mayonaise bovendien een prachtige, heldergroene kleur.

Bereidingstijd: 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 vers ei (L)
- 15 g verse peterselie (vooral de blaadjes; gladde peterselie heeft de meeste smaak, maar krulpeterselie kan ook)
- 200 ml neutrale olie (zoals zonnebloemolie of arachideolie)
- 1 el citroensap of witte wijnazijn
- 1 tl Dijon mosterd
- snuf zout
- versgemalen witte of zwarte peper naar smaak

optioneel:

- klein ½ teentje knoflook voor een subtiele kruiden-knoflook touch

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker waar de voet net inpast

ZO MAAK JE HET:

Doe de verse peterselie, het ei, het citroensap (of de azijn), de mosterd, een snuf zout, peper en eventueel de knoflook in de maatbeker.

Giet hierna pas alle olie erbij.

Zet de staafmixer recht op de bodem van de beker, stabiel over het ei en de kruiden heen.

Zet de staafmixer aan op de hoogste stand.

Houd de mixer 3 tot 5 seconden roerloos op de bodem gedrukt.

Onderin ontstaat nu direct een dikke emulsie en de peterselie wordt fijngehakt.

Trek de staafmixer heel langzaam en in een vloeiende beweging recht omhoog.

De olie die bovenop ligt, wordt zo stap voor stap mee geëmulgeerd.

Beweeg de mixer nog een paar keer kort op en neer tot alle olie volledig is opgenomen en de saus mooi homogeen en heldergroen is.

Proef en voeg naar smaak nog extra zout, peper of citroensap toe.

LEKKER BIJ:

Peterseliemayonaise is een zeer veelzijdige, frisse saus die bij veel verschillende gerechten past:

- Vis en zeevruchten:** Absoluut heerlijk bij gebakken kabeljauw, schol, kibbeling of gegrilde garnalen.
- Rundvlees en burgers:** Een fantastische begeleider voor een klassieke biefstuk, steak frites of op een sappige runderburger.
- Friet en aardappeltjes:** Een frisse en kruidige variant op normale frietvet bij frites of krokante aardappelpartjes uit de oven.
- Gegrild gevogelte:** Geef een broodje gegrilde kip, kalkoen of een club sandwich direct een smaakvolle upgrade.
- Groentedip:** Smaakt uitstekend als dip bij rauwkost (wortel, komkommer, bleekselderij) of gegrilde groenten zoals bloemkool en asperges.



PICCALILLY MAYONAISE

Deze zelf vers gemaakte piccalilly mayonaise is een fantastische manier om een frisse, zuur-pittige saus op tafel te zetten. Door de knapperige piccalilly mee te draaien in de emulsie, krijgt de mayonaise een prachtige gele kleur en een heerlijk nostalgische, Hollandse smaak met een fijne bite.

Bereidingstijd: 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 vers ei (L)
- 2 flinke el piccalilly (kant-en-klaar uit een potje)
- 200 ml neutrale olie (zoals zonnebloemolie of arachideolie)
- 1 tl Dijon mosterd
- 1 tl citroensap of natuuraazijn (voor een extra frisse touch)
- snuf zout
- versgemalen witte of zwarte peper naar smaak

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker waar de voet net inpast

ZO MAAK JE HET:

Doe het ei, de mosterd, het citroensap (of de azijn), een snuf zout en peper in de beker.

Voeg hier de helft van de piccalilly (1 flinke el) aan toe.

Giet hierna pas alle neutrale olie eroverheen.

Zet de staafmixer recht op de bodem van de beker, stabiel over het ei en de piccalilly heen.

Zet de staafmixer aan op de hoogste stand.

Houd de mixer 3 tot 5 seconden roerloos op de bodem gedrukt.

Onderin ontstaat nu direct een dikke binding en de eerste lading piccalilly wordt fijngehakt.

Trek de staafmixer heel langzaam en in een vloeiende beweging recht omhoog.

De olie die bovenop ligt, wordt zo stap voor stap mee geëmulgeerd tot een gladde, gele basis.

Haal de staafmixer uit de beker.

Voeg de resterende eetlepel piccalilly toe en roer deze er met een lepel doorheen.

Zo behoud je die kenmerkende, knapperige stukjes groente in de saus.

Proef en voeg naar smaak nog wat extra peper of zout toe.

LEKKER BIJ:

Piccalilly mayonaise is fris, rins en hartig. Het smaakt waanzinnig bij stevige en gefrituurde gerechten:

- Gefrituurde snacks:** De absolute ultieme dip voor bitterballen, runder- of kalfskroketten, kaasstengels en nasischijven.
- Varkensvlees:** Smaakt fantastisch bij een broodje warme beenham, gegrilde varkenshaas of een varkensschnitzel.
- Stamppotten en Hollandse pot:** Geef een kuiltje jus in de boerenkool- of zuurkoolstampot een frisse upgrade met een flinke klodder van deze saus erbij.
- Friet en gebakken aardappels:** Een heerlijke, zuurdere tegenhanger voor zoute, vette frites of krokante aardappelpartjes.
- Broodje kaas:** Smeer een dun laagje op een broodje met oude kaas of een tosti voor een heerlijke smaakexplosie.



PIKANTE KRUIDEN MAYONAISE

Deze verse pikante kruidenmayonaise maken met een staafmixer combineert de romige basis van mayonaise met de pittige kick van chili en het frisse, aromatische karakter van groene kruiden. Het resultaat is een levendige, zachte saus met een vurige ondertoon die binnen een paar minuten op tafel staat.

Bereidingstijd: 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 vers ei (L)
- 200 ml neutrale olie (zoals zonnebloemolie of arachideolie)
- 15 g verse groene kruiden (mix van peterselie, bieslook en een paar blaadjes munt of koriander – zonder de harde steeltjes)
- 1 flinke tl sriracha, chilivlokken of ½ rode peper (fijngehakt, zonder zaadjes voor een mildere variant)
- 1 el limoen- of citroensap (het zuur snijdt perfect door het pittige heen)
- 1 tl Dijon mosterd
- snuf zout en versgemalen zwarte peper naar smaak

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker waar de voet net inpast

ZO MAAK JE HET:

Doe de verse kruiden, de sriracha (of peper), het ei, het limoensap, de mosterd, een snuf zout en peper in de maatbeker. Giet hierna pas alle olie erbij.

Zet de staafmixer recht op de bodem van de beker, stabiel over het ei, de pepers en de kruiden heen.

Zet de staafmixer aan op de hoogste stand.

Houd de mixer 3 tot 5 seconden roerloos op de bodem gedrukt.

Onderin ontstaat nu direct een dikke emulsie en de kruiden en pepers worden fijngehakt.

Trek de staafmixer heel langzaam en in een vloeiende beweging recht omhoog.

De olie die bovenop ligt, wordt zo stap voor stap mee geëmulgeerd.

Beweeg de mixer nog een paar keer kort op en neer tot alle olie volledig is opgenomen en je een egale, romige saus hebt met fijne pikante spikkels.

Proef en voeg naar smaak nog extra zout, peper of limoensap toe.

LEKKER BIJ:

Deze pikante kruidenmayonaise is een echte oppepper voor vele gerechten en past perfect bij:

 **Gegrild vlees en burgers:** Fantastisch op een sappige runderburger, een broodje gegrilde kipbiefstuk of bij kipsaté.

 **Mexicaanse gerechten:** Een geweldige topping voor vis- of vleestaco's, burrito's en quesadilla's.

 **Friet en zoete aardappel:** De ultieme, spannende dip voor Vlaamse frieten of krokante zoete aardappelfrietjes uit de oven.

 **Gefrituurde en Aziatische snacks:** Smaakt heerlijk bij miniloempia's, garnalenkroketjes, inktvisringen of gegrilde gambaspiesjes.

 **Gegrilde groenten:** Geef geroosterde bloemkool, maïskolven of broccoli direct een pittige en frisse smaakexplosie.



RAS EL HANOUT MAYONAISE

Zelfgemaakte ras el hanout mayonaise is de perfecte manier om een klassieke Franse saus een warme, Noord-Afrikaanse twist te geven. Door de mayonaise vanaf nul te maken met een staafmixer, creëer je binnen een handomdraai een waanzinnig romige basis. De toevoeging van ras el hanout – een rijk kruidenmengsel met onder andere komijn, kaneel, kardemom en kruidnagel – zorgt voor een diepe, kruidige en licht zoete smaak die elk simpel gerecht direct naar een hoger niveau tilt.

Bereidingstijd: 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 200 ml zonnebloem- of arachideolie (gebruik geen extra vierge olijfolie, dat wordt bitter en te zwaar)
- 1 heel ei (l)
- 1 à 1½ tl ras el hanout (naar smaak)
- 1 tl mosterd
- 1 el citroensap (of natuurazijn)
- zout en versgemalen zwarte peper: naar smaak

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker waar de voet net inpast

ZO MAAK JE HET:

- Doe het hele ei, het citroensap, de mosterd, de ras el hanout en een snuf zout en peper in de hoge maatbeker.
- Giet voorzichtig de 200 ml olie erbij. Laat het geheel even een halve minuut rusten zodat de olie volledig bovenop het ei gaat drijven.
- Zet de staafmixer recht naar beneden, helemaal tot op de bodem van de beker, over het eigeel heen.
- Zet de staafmixer aan op de hoogste stand.
- Houd de mixer strikt op de bodem gedurende de eerste 5 tot 10 seconden.
- Je ziet nu dat er direct een dikke, witte mayonaise ontstaat onderin de beker.
- Zodra de bodem een compacte binding heeft, trek je de staafmixer heel langzaam en geleidelijk in een vloeiende beweging omhoog.
- De olie die bovenop ligt, wordt zo plukje bij plukje meegezogen en in de saus gemengd.
- Pulseer nog een paar keer kort op en neer tot alle olie volledig is opgenomen en je een dikke, glanzende mayonaise hebt.
- Proef en voeg eventueel nog een extra snufje zout of ras el hanout toe.

LEKKER BIJ:

Deze kruidige mayonaise is ontzettend veelzijdig en past uitstekend bij:

- Zoete aardappelfrietjes:** De zoete smaak van de aardappel matcht perfect met de warme specerijen van de ras el hanout.
- Gegrild lamsvlees of kip:** Fantastisch als dipsaus bij gemarineerde spiesjes, kipburgers of shoarma.
- Geroosterde groenten:** Geef bloemkoolroosjes, pompoen of aubergine uit de oven een rijke upgrade.
- Sandwiches en wraps:** Gebruik het als spread op een wrap met falafel, gegrilde groenten of pulled chicken.



RAVIGOTTE MAYONAISE

Zelfgemaakte ravigotte op basis van mayonaise is een absolute klassieker uit de Franse keuken. Door de saus vanaf nul te maken, creëer je in een handomdraai een zijdezachte basis. De toevoeging van knapperige sjalotjes, zure augurkjes, kappertjes en verse groene kruiden geeft deze mayonaise een heerlijk frisse, hartige en licht zurige bite.

Bereidingstijd: 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 200 ml zonnebloemolie of arachideolie
- 1 stuk heel ei (maat L)
- 1 el natuurazijn of citroensap
- 1 tl Dijon mosterd
- snuf zout
- versgemalen zwarte peper

voor de ravigotte-vulling (fijngesneden):

- 1 sjalot (zeer fijn gesnipperd)
- 2 el augurk (zeer fijn gesneden)
- 1 el kappertjes (fijngestampt of fijngehakt)
- 1 el verse peterselie (fijngehakt)
- 1 el verse bieslook (fijngehakt)

optioneel:

- 1 tl verse dille (fijngehakt)

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker waar de voet net inpast

ZO MAAK JE HET:

- Doe het ei, de natuurazijn, mosterd en een snuf zout en peper in de hoge maatbeker.
- Giet er voorzichtig 200 ml zonnebloemolie bij.
- Laat de beker 30 seconden staan zodat de olie volledig naar boven drijft en de andere ingrediënten op de bodem liggen.
- Zet de staafmixer recht naar beneden, helemaal tot op de bodem van de beker, over het eigeel heen.
- Zet de mixer aan op de hoogste stand en houd hem 5 tot 10 seconden strikt op de bodem gedrukt.
- Er ontstaat nu direct een dikke, witte mayonaise onderin.
- Trek de staafmixer heel langzaam en in een vloeiende beweging recht omhoog.
- De olie die bovenop ligt, wordt zo geleidelijk meegezogen en perfect geëmulgeerd.
- Pulseer daarna nog een paar keer kort op en neer tot je een gladde, dikke mayonaise hebt.
- Haal de staafmixer uit de beker (deze heb je niet meer nodig).
- Roer nu met een lepel de fijngehakte sjalot, augurk, kappertjes, peterselie, bieslook en eventueel dille handmatig door de mayonaise.
- Breng de saus eventueel nog extra op smaak met een beetje peper, zout of een extra drupje augurkennat voor extra zuur.

LEKKER BIJ:

Deze frisse, kruidige mayonaise is de ultieme begeleider van vis en lichtere gerechten:

- Warme kibbeling of lekkerbekjes:** De klassieke Nederlandse viskraam-combinatie.
- Gebakken vis:** Fantastisch bij een krokant gebakken scholfilet, kabeljauw of zalm.
- Mosselen en inktvisringen:** Geeft gefrituurde of gekookte zeevruchten een heerlijk frisse tegenhanger.
- Koud vlees of hardgekookte eieren:** Perfect als dressing over een haringsalade, een klassieke eiersalade of bij koude rollade.



REMOULADE MAYONAISE

Zelfgemaakte remouladesaus op basis van mayonaise is een rijke, hartige klassieker met een heerlijk hartige en frisse bite. Remoulade lijkt op ravigotte, maar onderscheidt zich door de toevoeging van ansjovis en dragon, wat zorgt voor een diepere, complexere smaak.

Bereidingstijd: 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 200 ml zonnebloemolie of arachideolie
- 1 heel ei (maat L)
- 1 el citroensap of natuurazijn
- 1 tl Dijon mosterd
- zout en versgemalen zwarte peper

voor de remoulade-vulling (fijngesneden):

- 2 el augurk (zeer fijn gesneden)
- 1 el kappertjes (fijnggehakt)
- 2 ansjovisfilets uit olie (fijngewreven tot een pasta)
- 1 el verse peterselie (fijnggehakt)
- 1 el verse kervel (fijnggehakt)
- 1 tl verse dragon (fijnggehakt)

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker waar de voet net inpast

ZO MAAK JE HET:

Doe het ei, citroensap, mosterd en een kleine snuf zout en peper in de hoge maatbeker (pas op met zout, de ansjovis is ook al zout).

Giet er voorzichtig 200 ml zonnebloemolie bij.

Laat de beker een halve minuut staan tot de olie volledig bovenop drijft.

Zet de staafmixer recht naar beneden, helemaal tot op de bodem van de beker, over het eigeel heen.

Zet de mixer aan op de hoogste stand en houd hem 5 tot 10 seconden strikt op de bodem gedrukt.

Er ontstaat direct een dikke, witte mayonaisebasis onderin.

Trek de staafmixer heel langzaam en in een vloeiende beweging recht omhoog om de resterende olie mee te zuigen.

Pulseer daarna nog een paar keer kort op en neer tot je een gladde, dikke mayonaise hebt.

Haal de staafmixer eruit.

Roer nu met een lepel handmatig de fijngehakte augurk, kappertjes, de fijngewreven ansjovis, peterselie, kervel en dragon door de mayonaise.

Breng de saus eventueel nog extra op smaak met een beetje peper of een extra drupje citroensap.

LEKKER BIJ:

Deze rijke, kruidige saus is een fantastische smaakmaker bij zowel vis als vlees:

- Kabeljauwhaasje of vissticks:** De ultieme klassieke combinatie met gebakken of gefrituurde witte vis.
- Fish and Chips:** Onmisbaar naast een flinke portie knapperige friet en gefrituurde vis in bierdeeg.
- Rosbief of koude rollade:** Geeft mager, koud vlees op een sandwich direct een hartige, diepe smaak.
- Selderijсалade (Céleri rémoulade):** Meng de saus door flinterdunne reepjes rauwe knolselderij voor de bekende Franse bistro-salade.



SAFFRAAN MAYONAISE

Zelfgemaakte saffraan mayonaise (ook wel bekend als een variatie op de klassieke Franse rouille) heeft een prachtige goudgele kleur en een verfijnde, aardse smaak. Door de mayonaise vanaf nul te maken creëer je in een handomdraai een fluweelzachte saus. Saffraan komt het beste tot zijn recht wanneer het even mag trekken, wat zorgt voor een diepe, luxe smaak die perfect past bij mediterrane gerechten.

Bereidingstijd: 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 200 ml zonnebloemolie of arachideolie
- plukje saffraandraadjes (ca. 10-15 draadjes)
- 1 el warm water (of warm citroensap)
- 1 heel ei (maat L)
- 1 tl Dijon mosterd
- 1 el citroensap
- 1 klein teentje knoflook (optioneel, fijngevreven)
- snuf zout en versgemalen witte peper

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker waar de voet net inpast

ZO MAAK JE HET:

- Sla de saffraandraadjes eventueel fijn in een vijzel.
- Doe ze in een klein schaaltje met 1 el warm water (of warm citroensap) en laat dit 5 minuten trekken tot het water diepgeel ziet.
- Doe het ei, mosterd, het saffraan vocht (inclusief de draadjes), de optionele knoflook en een snuf zout en peper in de hoge maatbeker.
- Voeg de resterende 1 el citroensap toe.
- Giet er voorzichtig 200 ml zonnebloemolie bij.
- Laat de beker een halve minuut rusten zodat de olie volledig naar boven drijft.
- Zet de staafmixer recht naar beneden, helemaal tot op de bodem van de beker, over het eigeel heen.
- Zet de mixer aan op de hoogste stand en houd hem 5 tot 10 seconden strikt op de bodem gedrukt.
- Je ziet direct een dikke, goudgele mayonaise ontstaan onderin de beker.
- Trek de staafmixer heel langzaam en geleidelijk in een vloeiende beweging omhoog.
- De olie die bovenop ligt, wordt zo plukje bij plukje meegezogen en in de saus gemengd.
- Pulseer nog een paar keer kort op en neer tot alle olie volledig is opgenomen en je een dikke, glanzende saffraan mayonaise hebt.
- Proef en voeg eventueel nog een extra snufje zout of citroensap toe.

LEKKER BIJ:

Deze luxe, goudgele mayonaise is een absolute smaaksensatie bij:

- Bouillabaisse en vissoep:** Smeer de mayonaise op een geroosterd stukje stokbrood en laat dat in de soep drijven (zoals een klassieke rouille).
- Gegrilde gamba's en zeevruchten:** Fantastisch als dipsaus bij gebakken garnalen, inktvisringen of mosselen.
- Paella:** Een klein schepje saffraan mayonaise naast een bord rijkgepulde paella brengt alle smaken samen.
- Geroosterde aardappeltjes:** Geef simpele krieltjes of runderbiefstuk een mediterrane, luxe upgrade.



SALAMI MAYONAISE

Zelfgemaakte salami mayonaise is een gedurfde, hartige smaakbom die de rijke, vette smaak van gerookte of gedroogde salami combineert met een superromige basis. Het geheim is om de salami eerst fijn te malen of zachtjes uit te bakken, zodat de karakteristieke vetten, knoflook- en kruidenaroma's volledig in de olie en saus trekken.

Bereidingstijd: 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 200 ml zonnebloemolie of arachideolie
- 1 heel ei (maat L)
- 1 el citroensap of witte wijnazijn
- 1 tl Dijon mosterd
- snuf versgemalen zwarte peper (pas op met zout, salami is al erg zout)
- 50 g salami (bijvoorbeeld Hongaarse salami of Italiaanse truffelsalami), zeer fijn gehakt of gecutterd.

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker waar de voet net inpast

ZO MAAK JE HET:

- Doe het ei, citroensap, mosterd en een snufje zwarte peper in de hoge maatbeker.
- Voeg de zeer fijngehakte (of uitgebakken en afgekoelde) salami toe aan de beker.
- Giet er vervolgens voorzichtig 200 ml zonnebloemolie bij.
- Laat de beker een halve minuut rusten.
- Zet de staafmixer recht naar beneden, helemaal tot op de bodem van de beker, over het eigeel en de salami heen.
- Zet de mixer aan op de hoogste stand en houd hem 5 tot 10 seconden strikt op de bodem gedrukt.
- De salami wordt nu samen met het ei en de olie direct tot een dikke, hartige basis gemalen.
- Trek de staafmixer heel langzaam en geleidelijk in een vloeiende beweging recht omhoog.
- De olie die bovenop ligt, wordt zo plukje bij plukje meegezogen en perfect in de saus gebonden.
- Pulseer nog een paar keer kort op en neer tot alle olie volledig is opgenomen en je een dikke, glanzende mayonaise met fijne spikkels salami hebt.
- Proef even voordat je eventueel extra zout toevoegt.

TIP: Je kunt de fijngehakte salami eventueel eerst 2 minuten heel zachtjes uitbakken in een klein drupje van de zonnebloemolie en dit (inclusief het vrijgekomen rode vet) volledig laten afkoelen tot kamertemperatuur voordat je het toevoegt.

LEKKER BIJ:

Deze intense, hartige mayonaise is een fantastische match met:

- Zelfgemaakte pizza of foccacia:** Gebruik het als een decadente dip voor de pizzacrusts (de randjes).
- Burgers en tosti's:** Smeer een royale laag op een loaded burger of geef een klassieke ham-kaas tosti een enorme upgrade.
- Gegrilde groenten:** Waanzinnig lekker bij geroosterde aardappeltjes, bloemkool uit de oven of gegrilde asperges.
- Borrelplank:** Serveer het als dipsaus naast breadsticks, oude kaasblokjes en rauwkost.



SAMBAL MAYONAISE

Zelfgemaakte sambalmayonaise is de perfecte combinatie van romig, vet en een heerlijk pittige kick. De toevoeging van sambal oelek of sambal badjak geeft deze saus een prachtige lichtrode kleur en een diepe, vurige smaak die perfect past bij zowel Aziatische gerechten als oer-Hollandse snacks.

Bereidingstijd: 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 200 ml zonnebloemolie of arachideolie
- 1-2 el sambal (naar keuze, bijvoorbeeld sambal oelek voor pure pittigheid of badjak voor een kruidigere smaak)
- 1 heel ei (maat L)
- 1 tl Dijon mosterd
- 1 el citroensap (of natuurazijn)
- snuf zout en versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker waar de voet net inpast

ZO MAAK JE HET:

Doe het ei, citroensap, mosterd, de sambal (begin met 1 eetlepel) en een snuf zout en peper in de hoge maatbeker. Giet er voorzichtig 200 ml zonnebloemolie bij.

Laat het geheel een halve minuut rusten zodat de olie volledig naar boven drijft.

Zet de staafmixer recht naar beneden, helemaal tot op de bodem van de beker, over het geheel heen.

Zet de staafmixer aan op de hoogste stand.

Houd de mixer 5 tot 10 seconden strikt op de bodem gedrukt.

Je ziet nu dat er direct een dikke, stabiele mayonaisebasis ontstaat onderin de beker.

Trek de staafmixer heel langzaam en in een vloeiende beweging recht omhoog.

De olie die bovenop ligt, wordt zo geleidelijk meegezogen en perfect in de saus gemengd.

Pulseer nog een paar keer kort op en neer tot alle olie volledig is opgenomen en je een egale, lichtrode mayonaise hebt.

Proef en voeg extra sambal toe als je van meer pit houdt.

LEKKER BIJ:

Deze pittige mayonaise geeft direct karakter aan talloze gerechten:

- Friet en Aziatische snacks:** Waanzinnig lekker bij een patatje, loempia's, kipsaté of gegrilde gehaktballetjes.
- Burgers en sandwiches:** Gebruik het als pittige spread op een sappige runderburger, een broodje kipburgers of een sandwich met pulled pork.
- Gegrilde garnalen en inktvis:** De combinatie van romig, vet en scherp snijdt prachtig door het zoetige van schaaldieren.
- Sushi en poké bowls:** Uitstekend te gebruiken als een snelle 'spicy mayo' over je favoriete sushigerecht.



SAMBAL INDONESIA MAYONAISE

Deze zelf gemaakte sambal mayonaise met een Indische twist tilt de klassieke pittige mayonaise naar een nog rijker niveau. Door de toevoeging van vloeibaar goud zoals ketjap manis, een vleugje limoen en aromatische gember of knoflook, krijgt de saus die typische, diepe Indische taste.

Bereidingstijd: 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 200 ml zonnebloemolie of arachideolie
- 1½ el sambal badjak (of sambal oelek voor pure hitte)
- 1 el ketjap manis (voor die diepe, zoet-hartige smaak)
- 1 heel ei (maat L)
- 1 el limoensap (voor een frisse, tropische tegenhanger)
- 1 tl Dijon mosterd
- ½ tl gemberpoeder (djahé)
- snuf zout

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker waar de voet net inpast

ZO MAAK JE HET:

Doe het ei, sambal, ketjap manis, limoensap, mosterd, de gemberpoeder en een snuffje zout onderin de maatbeker. Giet er voorzichtig 200 ml zonnebloemolie bij.

Laat de beker een halve minuut rusten zodat alle olie bovenop de Indische smaakmakers drijft.

Zet de staafmixer recht naar beneden, helemaal tot op de bodem van de beker, over het eigeel heen.

Zet de mixer aan op de hoogste stand en houd hem 5 tot 10 seconden strikt op de bodem gedrukt.

Er ontstaat onderin direct een dikke, bruingele mayonaisebasis.

Trek de staafmixer heel langzaam en in een vloeiende beweging recht omhoog.

De olie die bovenop ligt, wordt zo geleidelijk meegezogen en perfect in de saus geëmulgeerd.

Pulseer nog een paar keer kort op en neer tot alle olie volledig is opgenomen.

Je hebt nu een prachtige, lichtbruine, dikke Indische sambalmayonaise.

Proef en voeg eventueel nog een extra drupje ketjap toe voor zoetheid, of extra sambal voor meer pit.

LEKKER BIJ:

Deze Indische smaakbom is de ultieme match voor:

- Kipsaté en gado gado:** Perfect om je satéstokjes in te dippen of als extra drizzle over een Indische rijsttafel.
- Indische gehaktballetjes (Smoor/Ketjap):** Geef koude of warme gehaktballetjes een heerlijk romige kick.
- Friet met een twist:** Maak een 'Patatje Indo' door deze mayonaise te combineren met gebakken uitjes (bawang goreng) en extra seroendeng over je friet.
- Broodje warm vlees of rendang-kroket:** Waanzinnig als spread op een pistoletje met pittig rundvlees of op een wrap met krokante kip en atjar.



SARDINES MAYONAISE

Een zelfgemaakte sardines mayonaise is een diepe, hartige smaakbom boordevol umami. Door sardines uit blik mee te mixen in een romige mayonaise, creëer je een saus die qua hartigheid lijkt op de bekende tonijnmayonaise (van de vitello tonnato), maar dan net iets krachtiger en rijker van smaak. Deze mediterrane favoriet binnen een paar minuten op tafel.

Bereidingstijd: 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 150 ml zonnebloemolie of arachideolie
- 1 heel ei (maat L)
- 1 el citroensap (voor de broodnodige frisheid bij de vette vis)
- 1 tl Dijon mosterd
- snuf versgemalen zwarte peper
- klein snuffje zout
- 1 blikje sardines in olie (ca. 90-120 gram), uitgelekt maar bewaar 50 ml van de sardine-olie uit het blikje.



MATERIAAL: staafmixer met hoge beker waar de voet net inpast

ZO MAAK JE HET:

1. Haal de sardines uit het blikje (verwijder eventueel de grote graatjes als je dat prettiger vindt, de staafmixer maalt ze anders moeiteloos fijn).
2. Doe de sardines samen met het ei, citroensap, mosterd en een snuf peper en zout onderin de maatbeker.
3. Giet 50 ml van de opgevangen sardine-olie en 150 ml zonnebloemolie voorzichtig bij de ingrediënten in de beker (in totaal heb je dus 200 ml olie).
4. Laat de beker een halve minuut rusten zodat de vis onderin blijft en de olie naar boven drijft.
5. Zet de staafmixer recht naar beneden, helemaal tot op de bodem van de beker, over de sardines en het eigeel heen.
6. Zet de mixer aan op de hoogste stand en houd hem 5 tot 10 seconden strikt op de bodem gedrukt.
7. De sardines en het ei veranderen direct in een dikke, gladde emulsie.
8. Trek de staafmixer heel langzaam en in een vloeiende beweging recht omhoog.
9. De olie die bovenop ligt, wordt zo geleidelijk meegezogen en perfect in de saus opgenomen.
10. Pulseer nog een paar keer kort op en neer tot alle olie volledig is verdwenen en je een dikke, egale en superromige sardines mayonaise hebt.
11. Proef en voeg naar smaak nog een extra drupje citroensap toe voor de balans.

LEKKER BIJ:

Deze umami-rijke mayonaise tilt eenvoudige gerechten direct naar een hoger niveau:

- Sardines Tonnato:** Smeer de saus uit over dungseden gebraden kalfsrollade of gerookte kipfilet voor een verrassende variatie op de klassieke *Vitello Tonnato*.
- Geroosterd brood en bruschetta:** Smeer een dikke laag op een gegrild sneetje zuurdesembrood en top af met wat plakjes tomaat en rode ui.
- Gegrilde groenten:** Smaakt fantastisch bij geroosterde venkel, aubergine, courgette of aardappeltjes uit de oven.
- Hardgekookte eieren:** Vul de holtes van gehalveerde hardgekookte eieren met deze mayonaise voor een mediterrane 'gevuld ei'-variant.



SINAASAPPEL MAYONAISE

Een zelfgemaakte sinaasappelmayonaise is een verrassend frisse, fruitige en elegante saus. Door het frisse zuur en het zoete aroma van sinaasappel, creëer je in een handomdraai een zijdezachte mayonaise. Deze saus balanceert het vette van de mayonaise perfect met de frisse citrusnoten, wat een prachtig zomers effect geeft aan je gerechten.

Bereidingstijd: 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 200 ml zonnebloemolie of arachideolie
- 1 heel ei (maat L)
- 1 el versgeperst sinaasappelsap
- 1 tl bio sinaasappelrasp
- 1 tl Dijonmosterd
- 1 tl natuurazijn of citroensap (voor een klein beetje extra noodzakelijk zuur)
- snuf zout
- versgemalen witte peper (witte peper houdt de saus mooi egaal van kleur)

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker waar de voet net inpast

ZO MAAK JE HET:

1. Doe het ei, sinaasappelsap en -rasp, mosterd, azijn en een snuf zout en witte peper onderin de maatbeker.
2. Giet er voorzichtig 200 ml olie bij.
3. Laat de beker een halve minuut rusten zodat de olie volledig bovenop het ei en het sap gaat drijven.
4. Zet de staafmixer recht naar beneden, helemaal tot op de bodem van de beker, over het eigeel heen.
5. Zet de mixer aan op de hoogste stand en houd hem 5 tot 10 seconden strikt op de bodem gedrukt.
6. Je ziet onderin direct een dikke, romige, lichtgele mayonaise ontstaan.
7. Trek de staafmixer heel langzaam en in een vloeiende beweging recht omhoog.
8. De olie die bovenop ligt, wordt zo geleidelijk meegezogen en perfect in de saus geëmulgeerd.
9. Pulseer nog een paar keer kort op en neer tot alle olie volledig is opgenomen en je een dikke, glanzende sinaasappel mayonaise hebt.
10. Proef en voeg naar smaak nog een extra snufje zout of een drupje sinaasappelsap toe.

LEKKER BIJ:

Deze verfijnde citrusmayonaise is een fantastische smaakmaker bij:

- Eendenborst of gebraden kip:** Sinaasappel en gevogelte is een klassieke Franse combinatie (*Canard à l'orange*); deze mayonaise past daar perfect bij.
- Gekookte asperges (wit of groen):** Een heerlijk fris en romig alternatief voor de traditionele hollandaisesaus.
- Garnalen, rivierkreeftjes en krab:** Waanzinnig als dressing door een frisse zeevruchtensalade of als dip bij gegrilde gamba's.
- Venkel- en witlofsalades:** De frisse citrusmaak snijdt prachtig door het bittere van witlof of het anijsachtige van venkel.



SOJA MAYONAISE

Een zelfgemaakte sojamayonaise (ook wel bekend als soy mayo) is de perfecte fusie tussen de romige Franse klassieker en de hartige, zoute Aziatische keuken. Je creëert in een paar minuten een zijdezachte saus die barst van de umami. Het zout uit de sojasaus vervangt het traditionele keukenzout en geeft de mayonaise een prachtige lichtbruine kleur.

Bereidingstijd: 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 200 ml zonnebloemolie of arachideolie
- 1½ el Japanse sojasaus (bij voorkeur Kikkoman; gebruik geen dikke, zoete ketjap)
- 1 heel ei (maat L)
- 1 el rijstazijn (of citroensap voor de frisheid)
- 1 tl Dijon mosterd
- snuf versgemalen zwarte of witte peper (extra zout is meestal niet nodig)

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker waar de voet net inpast

ZO MAAK JE HET:

- Doe het ei, sojasaus, rijstazijn, mosterd en een snuf peper onderin de maatbeker.
- Giet er voorzichtig 200 ml zonnebloemolie bij.
- Laat de beker een halve minuut rusten zodat alle olie volledig bovenop de sojasaus en het ei drijft.
- Zet de staafmixer recht naar beneden, helemaal tot op de bodem van de beker, over het eigeel heen.
- Zet de mixer aan op de hoogste stand en houd hem 5 tot 10 seconden strikt op de bodem gedrukt.
- Er ontstaat onderin direct een dikke, lichtbruine mayonaise.
- Trek de staafmixer heel langzaam en in een vloeiende beweging recht omhoog.
- De olie die bovenop ligt, wordt zo geleidelijk meegezogen en perfect in de saus geëmulgeerd.
- Pulseer nog een paar keer kort op en neer tot alle olie volledig is opgenomen en je een dikke, glanzende soja mayonaise hebt.
- Proef en voeg naar smaak eventueel nog een klein drupje sojasaus toe voor extra zout/umami.

LEKKER BIJ:

Deze umami-rijke mayonaise is een fantastische smaakmaker bij veel Aziatische en fusion gerechten:

- Sushi en poké bowls:** Ideaal als saus over een bowl met zalm of tonijn, of om je maki-rolls in te dippen.
- Gegrilde kip en kipsaté:** Geeft een heerlijke hartige diepte aan gegrild gevogelte of Aziatische kipsandwiches.
- TakoYaki en Okonomiyaki:** Onmisbaar als zigzag-drizzle over deze Japanse hartige pannenkoeken of deegballetjes.
- Krokante tofu of tempura groenten:** Het vette en hartige van de saus snijdt perfect door het knapperige, gefrituurde jasje.



SOJA SESAM MAYONAISE

Deze Oosterse soja sesam mayonaise combineert de diepe umami-smaak van sojasaus met het warme, nootachtige aroma van geroosterde sesamolie. Het is de ultieme fusion-mayonaise die direct die typische, verslavende Aziatische sfeer aan je gerechten geeft.

Bereidingstijd: 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 180 ml zonnebloemolie of arachideolie
- 1½ el geroosterde sesamolie (gebruik niet meer dan dit, sesamolie is dominant)
- 1½ el Japanse sojasaus (bij voorkeur Kikkoman)
- 1 heel ei (maat L)
- 1 el rijstazijn (of limoensap voor een frissere kick)
- 1 tl Dijon mosterd
- 1 tl honing of agave siroop (om het zoute van de soja te balanceren)
- snuf versgemalen zwarte of witte peper

optioneel ter garnering:

- 1 el geroosterde sesamzaadjes

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker waar de voet net inpast

ZO MAAK JE HET:

- Doe 1 ei, sojasaus, rijstazijn, mosterd, honing en een snuf peper onderin de maatbeker.
- Giet voorzichtig de sesamolie en de zonnebloemolie erbij (in totaal heb je 200 ml olie).
- Laat de beker 30 seconden rusten zodat de oliën volledig bovenop gaan drijven.
- Zet de staafmixer recht naar beneden, helemaal tot op de bodem van de beker, over het eigeel heen.
- Zet de mixer aan op de hoogste stand en houd hem 5 tot 10 seconden strikt op de bodem gedrukt.
- Er ontstaat onderin direct een dikke, bruingele mayonaisebasis.
- Trek de staafmixer heel langzaam en geleidelijk in een vloeiende beweging recht omhoog.
- De olie die bovenop ligt, wordt zo plukje bij plukje meegezogen en perfect in de saus opgenomen.
- Pulseer nog een paar keer kort op en neer tot alle olie volledig verdwenen is en je een egale, superromige mayonaise hebt.
- Haal de mixer eruit en roer er eventueel handmatig nog wat geroosterde sesamzaadjes doorheen voor een lekkere textuur.

LEKKER BIJ:

Deze nootachtige umami-saus is een fantastische match met:

- Poké bowls en tartaar:** Waanzinnig lekker over een bowl met verse zalm, avocado en edamame, of als dressing bij een verse tonijntartaar.
- Krokante kip (Karaage) of gyoza:** De perfecte, rijke dipsaus voor gefrituurde Japanse kip of gestoomde/gebakken dumplings.
- Aziatische burgers:** Smeer een dikke laag op een burger met een krokant kipschnitzel-jasje, ijsbergsla en ingelegde komkommer.
- Gegrilde groenten:** Geef geroosterde broccoli, bloemkool of bimi (aspergebroccoli) uit de oven direct een Aziatische upgrade.



SRIRACHA MAYONAISE

Deze sriracha mayonaise (de iconische spicy mayo) is de ultieme combinatie van romig, vet en een scherpe, licht zoete knoflookkick. Door de mayonaise te maken met een staafmixer, staat de saus binnen een handomdraai op tafel. De toevoeging van sriracha geeft de mayonaise een prachtige zalmroze kleur en een verslavend lekkere smaak die elk Aziatisch of streetfoodgerecht direct opzweept.

Bereidingstijd: 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 200 ml zonnebloemolie of arachideolie
- 2 el srirachasaus (de bekende fles met de groene dop; pas aan naar smaak)
- 1 heel ei (maat L)
- 1 el rijstazijn (voor de frisse Aziatische touch)
- 1 tl Dijon mosterd
- snuf zout en versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker waar de voet net inpast

ZO MAAK JE HET:

1. Doe het ei, rijstazijn of limoensap, mosterd, de srirachasaus (begin met 2 el) en een snuf zout en peper onderin de maatbeker.
2. Giet er voorzichtig 200 ml zonnebloemolie bij.
3. Laat de beker een halve minuut rusten zodat alle olie volledig bovenop de sriracha basis drijft.
4. Zet de staafmixer recht naar beneden, helemaal tot op de bodem van de beker, over het eigeel heen.
5. Zet de mixer aan op de hoogste stand en houd hem 5 tot 10 seconden strikt op de bodem gedrukt.
6. Er ontstaat onderin direct een dikke, stabiele zalmroze mayonaise.
7. Trek de staafmixer heel langzaam en geleidelijk in een vloeiende beweging recht omhoog.
8. De olie die bovenop ligt, wordt zo plukje bij plukje meegezogen en perfect in de saus opgenomen.
9. Pulseer nog een paar keer kort op en neer tot alle olie volledig verdwenen is.
10. Je hebt nu een dikke, romige sriracha mayonaise.
11. Proef en voeg naar smaak extra sriracha toe voor meer hitte.

LEKKER BIJ:

Deze pittige allemansvriend past werkelijk overal bij:

- Sushi en poké bowls:** De ultieme klassieker; onmisbaar als drizzle over een *Spicy Tuna Roll* of een bowl met knapperige zalm.
- Krokante kip en burgers:** Fantastisch als spread op een krokante kipburger, bao buns met buikspek, of als dip voor kipnuggets en karaage.
- Loaded fries en snacks:** Geef een simpele portie friet een upgrade door er sriracha mayo, bosui en gebakken uitjes over te strooien.
- Taco's en quesadilla's:** Werkt geweldig als romige, pittige tegenhanger bij Mexicaanse of fusion gerechten.



STRACCIATELLA MAYONAISE

Deze stracciatella mayonaise klinkt misschien als een vreemde vogel, maar het is een absolute culinaire ontdekking! In plaats van de zoete ijsvariant, is dit een hartige saus geïnspireerd op de beroemde Italiaanse stracciatella-kaas (de waanzinnig romige binnenkant van burrata). Door de mayonaise vanaf nul te maken met een staafmixer en er op het einde romige stracciatella (of burrata) en flinterdunne snippers pure chocolade óf zwarte truffel doorheen te 'trekken' (wat stracciatella letterlijk betekent), creëer je een decadente, zijdezachte saus met een unieke structuur.

Bereidingstijd: 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 200 ml zonnebloemolie of milde olijfolie (gebruik **geen** zware extra vierge)
- 1 heel ei (maat L)
- 1 el witte wijnazijn of citroensap
- 1 tl Dijon mosterd
- snuf zout en versgemalen witte peper

voor de stracciatella-twist (handmatig erdoorheen spatelen):

- 75 g stracciatella-kaas (of pluk de romige binnenkant uit een bol burrata)
- 1-2 tl zwarte truffeltapenade of fijngehakte zwarte truffel (voor de karakteristieke 'stracciatella-spikkels')

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker waar de voet net inpast

ZO MAAK JE HET:

- Doe het ei, de witte wijnazijn, mosterd en een snuf zout en witte peper onderin de maatbeker.
- Giet er voorzichtig 200 ml olie bij.
- Laat de beker een halve minuut rusten zodat alle olie volledig bovenop het ei drijft.
- Zet de staafmixer recht naar beneden, helemaal tot op de bodem van de beker, over het eigeel heen.
- Zet de mixer aan op de hoogste stand en houd hem 5 tot 10 seconden strikt op de bodem gedrukt.
- Er ontstaat onderin direct een dikke, witte mayonaisebasis.
- Trek de staafmixer heel langzaam en in een vloeiende beweging recht omhoog.
- De olie die bovenop ligt, wordt zo plukje bij plukje meegezogen en in de saus opgenomen.
- Pulseer nog een paar keer tot je een dikke mayonaise hebt.
- Haal de staafmixer eruit.
- Schep de truffeltapenade en de romige stracciatella-kaas (of burrata-vulling) bij de mayonaise.
- Gebruik een lepel of spatel om dit er heel kort en grof doorheen te roeren.

LET OP: mix dit niet met de staafmixer, want dan sla je de mooie structuur van de kaas kapot. Je wilt juist de 'slierten' en 'spikkels' zien.

- Breng eventueel extra op smaak met een klein snufje zout.

LEKKER BIJ:

Deze ultra-romige, luxe mayonaise is een fantastische match met Italiaanse en gastronomische gerechten:

- Carpaccio of Vitello Tonnato:** Druppel deze saus over een bord dingesneden ossenhaas met rucola, pijnboompitten en Parmezaanse kaas.
- Gegrilde biefstuk of côte de boeuf:** Het romige van de burrata en het aardse van de truffel smelten heerlijk samen met warm, rood vlees.
- Friet met Parmezaan:** Geef je frietjes een ultieme 'upgrade' door ze te serveren met deze saus, afgetopt met wat extra geraspte Parmezaanse kaas.
- Gegrilde groene asperges of tomaten:** Heerlijk als rijke basis op een bord met lauwwarme, geroosterde mediterrane groenten.



TARTAAR MAYONAISE

Zelfgemaakte tartaar mayonaise is een van de meest geliefde klassiekers bij vis- en gefrituurde gerechten. Door de mayonaise vanaf nul te maken creëer je binnen een paar minuten een zijdezachte basis. Wat tartaar mayonaise écht uniek maakt, is de rijke vulling van fijn gehakte augurk, kappertjes en hardgekookt ei, wat zorgt voor een heerlijk hartige structuur en een frisse bite.

Bereidingstijd: 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 200 ml zonnebloemolie of arachideolie
- 1 heel ei (rauw, maat L)
- 1 el citroensap of natuurazijn
- 1 tl Dijon mosterd
- snuf zout en versgemalen zwarte peper

voor de tartaar-vulling (fijngesneden):

- 1 hardgekookt ei (volledig afgekoeld en heel fijn gehakt)
- 2 el augurk (zeer fijn gesneden)
- 1 el kappertjes (fijngesneden)
- 1 sjalotje (zeer fijn gesnipperd)
- 1 el verse peterselie (fijngesneden)
- 1 el verse bieslook of dille (fijngesneden)

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker waar de voet net inpast

ZO MAAK JE HET:

1. Doe het rauwe ei, citroensap, mosterd en een snuf zout en peper onderin de hoge maatbeker.
2. Giet er voorzichtig 200 ml zonnebloemolie bij.
3. Laat de beker 30 seconden rusten zodat de olie volledig naar boven drijft.
4. Zet de staafmixer recht naar beneden, helemaal tot op de bodem van de beker, over het eigeel heen.
5. Zet de mixer aan op de hoogste stand en houd hem 5 tot 10 seconden strikt op de bodem gedrukt.
6. Er ontstaat onderin direct een dikke, witte mayonaisebasis.
7. Trek de staafmixer heel langzaam en geleidelijk in een vloeiende beweging recht omhoog.
8. De olie die bovenop ligt, wordt zo plukje bij plukje meegezogen en perfect in de saus opgenomen.
9. Pulseer nog een paar keer tot je een dikke mayonaise hebt en haal de mixer eruit.
10. Voeg het fijngesneden hardgekookte ei, de augurk, kappertjes, het sjalotje en de verse kruiden (peterselie, bieslook/dille) toe aan de maatbeker.
11. Gebruik een lepel om alles handmatig en rustig door de mayonaise te roeren.
12. Breng de saus eventueel nog extra op smaak met een beetje peper, zout of een extra drupje citroensap.

LEKKER BIJ:

Deze rijkgepulverde, frisse saus is de ultieme begeleider van alles wat goudbruin en knapperig is:

- Lekkerbekjes en kibbeling:** De onbetwiste koning onder de viskraamsauzen.
- Fish and Chips:** Het friszure van de tartaarsaus snijdt perfect door het vette van gefrituurde vis in bierdeeg.
- Garnalenkroketten of calamaries:** Waanzinnig lekker als dip bij gefrituurde zeevruchten en snacks.
- Zalmburgers of vissticks:** Geeft een simpele doordeweekse vismaaltijd direct een enorme upgrade.



TARTAAR WORCESTER MAYONAISE

Zelfgemaakte tartaarmayonaise met een drupje worcestersaus geeft de klassieke, frisse tartaarsaus net dat beetje extra diepte en een subtiele, hartige Engelse twist. De worcestersaus brengt met zijn tonen van tamarinde, ansjovis en azijn een verborgen laagje umami met zich mee, waardoor de saus nog krachtiger smaakt.

Bereidingstijd: 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 200 ml zonnebloemolie of arachideolie
- 1 heel ei (rauw, maat L)
- 1 el citroensap of natuurazijn
- 1 tl Dijon mosterd
- 1 tl worcestersaus (de 'geheime' smaakmaker)
- snuf zout en versgemalen zwarte peper

voor de tartaar-vulling (fijngesneden):

- 1 hardgekookt ei (volledig afgekoeld en heel fijn gehakt)
- 2 el augurk (zeer fijn gesneden)
- 1 el kappertjes (fijngesneden)
- 1 sjalotje (zeer fijn gesnipperd)
- 1 el verse peterselie (fijngesneden)
- 1 el verse bieslook of dille (fijngesneden)

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker waar de voet net inpast

ZO MAAK JE HET:

- Doe het rauwe ei, citroensap, mosterd, worcestersaus en een snuf zout en peper onderin de hoge maatbeker.
- Giet er voorzichtig 200 ml zonnebloemolie bij.
- Laat de beker een halve minuut rusten zodat de olie volledig naar boven drijft en de smaakmakers op de bodem liggen.
- Zet de staafmixer recht naar beneden, helemaal tot op de bodem van de beker, over het eigeel heen.
- Zet de mixer aan op de hoogste stand en houd hem 5 tot 10 seconden strikt op de bodem gedrukt.
- Er ontstaat onderin direct een dikke, lichtbruine mayonaisebasis.
- Trek de staafmixer heel langzaam en geleidelijk in een vloeiende beweging recht omhoog.
- De olie die bovenop ligt, wordt zo plukje bij plukje meegezogen en perfect in de saus geëmulgeerd.
- Pulseer nog een paar keer tot je een dikke mayonaise hebt en haal de mixer eruit.
- Voeg het fijngesneden hardgekookte ei, de augurk, kappertjes, het sjalotje en de verse kruiden toe aan de maatbeker.
- Gebruik een lepel om alles handmatig en rustig door de mayonaise te roeren.
- Proef de saus en voeg naar wens nog een extra drupje worcestersaus toe voor extra pit, of een drupje citroensap voor meer frisheid.

LEKKER BIJ:

Deze hartige, diepe tartaarsaus is een fantastische match met:

- Fish and Chips:** De worcestersaus snijdt samen met het frisure van de augurk waanzinnig goed door de vette, gefrituurde vis.
- Garnalenkroketten of bitterballen:** Een geweldige, luxe dip voor hartige borrelsnacks.
- Zalm- of tonijnsteaks:** Uitstekend bij stevige, gegrilde vissoorten die wel wat extra tegengewicht kunnen gebruiken.
- Gevulde eieren:** Gebruik deze tartaar worcester mayonaise als vulling voor hardgekookte eitjes voor een verrassende borrelhap.



TOMATEN MAYONAISE

Zelfgemaakte tomaten mayonaise is een heerlijk zachte, romige saus met een subtiel zoete en hartige tomatensmaak. Door geconcentreerde tomatenpuree mee te emulgeren, krijgt de saus een prachtige zachtroze kleur en een volle, diepe smaak. Het is de perfecte kruising tussen mayonaise en ketchup, maar dan vele malen romiger en verfijnder.

Bereidingstijd: 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 200 ml zonnebloem- of arachideolie
- 2 el tomatenpuree (geconcentreerd)
- 1 heel ei (maat L)
- 1 tl Dijon mosterd
- ½ tl suiker of honing (om de zuren van de tomaat te balanceren)
- snuf zout en versgemalen zwarte peper
- 1 el citroensap of balsamico azijn (balsamico geeft een heerlijk diepe, Italiaanse touch)

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker waar de voet net inpast

ZO MAAK JE HET:

- Doe het ei, de tomatenpuree, citroensap of balsamico azijn, mosterd, de suiker en een snuf zout en peper onderin de maatbeker.
- Giet er voorzichtig 200 ml olie bij.
- Laat de beker een halve minuut rusten zodat alle olie volledig bovenop het ei en de tomatenpuree drijft.
- Zet de staafmixer recht naar beneden, helemaal tot op de bodem van de beker, over het eigeel heen.
- Zet de mixer aan op de hoogste stand en houd hem 5 tot 10 seconden strikt op de bodem gedrukt.
- Er ontstaat onderin direct een dikke, zachtroze mayonaise.
- Trek de staafmixer heel langzaam en in een vloeiende beweging recht omhoog.
- De olie die bovenop ligt, wordt zo plukje bij plukje meegezogen en perfect in de saus opgenomen.
- Pulseer nog een paar keer kort op en neer tot alle olie volledig verdwenen is en je een egale, romige tomatenmayonaise hebt.
- Proef en voeg naar smaak nog een extra snufje zout of peper toe.

LEKKER BIJ:

Deze romige, lichtzoete mayonaise is een fantastische allemansvriend en past perfect bij:

- Loaded fries en zoete aardappelfriet:** Een heerlijk romig alternatief voor de standaard klodder mayonaise en ketchup.
- Kipburgers en BLT-sandwiches:** Smeer een gulle laag op een broodje met krokante kip of een klassieke sandwich met spek, sla en tomaat.
- Gegrild vlees en barbecue:** Smaakt fantastisch bij gegrilde kipspiesjes, hamburgers, varkenshaas of kalkoen.
- Geroosterde groenten:** Een heerlijke dip bij gegrilde courgette, aubergine of geroosterde aardappeltjes uit de oven.



TOMATEN BASILICUM MAYONAISE

Deze zelfgemaakte tomaten-basilicum mayonaise brengt de smaken van een Italiaanse zomer samen in een superromige saus. Door verse basilicum en geconcentreerde tomatenpuree te emulgeren krijgt de saus een prachtige, lichtgroen-rose gemêleerde kleur en een waanzinnig frisse, aromatische smaak. Het is de ultieme Caprese-mayonaise!

Bereidingstijd: 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 200 ml zonnebloemolie of milde olijfolie (gebruik **geen zware extra vierge**, dat wordt bitter door de staafmixer)
- 15-20 blaadjes verse basilicum (een flinke handvol)
- 2 el tomatenpuree (geconcentreerd)
- 1 heel ei (maat L)
- 1 el balsamico azijn of citroensap (balsamico past perfect bij de Italiaanse smaak)
- 1 tl Dijon mosterd
- 1 klein teentje knoflook (optioneel, voor een subtiele aioli-touch)
- snuf zout en versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker waar de voet net inpast

ZO MAAK JE HET:

- Doe het ei, de tomatenpuree, basilicumblaadjes, balsamico azijn, mosterd, het optionele teentje knoflook en een flinke snuf zout en peper onderin de maatbeker.
- Giet er voorzichtig 200 ml olie bij.
- Laat de beker een halve minuut rusten zodat alle olie volledig bovenop de basilicum en het ei drijft.
- Zet de staafmixer recht naar beneden, helemaal tot op de bodem van de beker, over de basilicumblaadjes en het eigeel heen.
- Zet de mixer aan op de hoogste stand en houd hem 5 tot 10 seconden strikt op de bodem gedrukt.
- De basilicum wordt fijngehakt en er ontstaat onderin direct een dikke, romige basis.
- Trek de staafmixer heel langzaam en in een vloeiende beweging recht omhoog.
- De olie die bovenop ligt, wordt zo plukje bij plukje meegezogen en perfect in de saus opgenomen.
- Pulseer nog een paar keer kort op en neer tot alle olie volledig verdwenen is en de blaadjes mooi fijn verdeeld zijn.
- Je hebt nu een dikke, glanzende tomaten-basilicum mayonaise.
- Proef en voeg eventueel nog een extra snufje zout of peper toe.

LEKKER BIJ:

Deze Italiaanse smaakbom is de ultieme metgezel voor mediterrane gerechten:

- Ciabatta of foccacia met mozzarella:** Smeer een dikke laag op een broodje met tomaat, mozzarella en parmaham voor de ultieme luxe sandwich.
- Gegrilde kip of varkenshaas:** Smaakt fantastisch als koude saus bij warm, gegrild vlees van de barbecue.
- Geroosterde aardappeltjes en groenten:** Geweldig als dip bij ovenkrieltjes, gegrilde courgette of aubergine.
- Carpaccio:** Gebruik deze mayonaise in plaats van de traditionele truffelmayo over een bord dingesneden ossenhaas met pijnboompitten.



TONIJN MAYONAISE

Deze zelfgemaakte tonijnmayonaise (in Italië, en daarbuiten, wereldberoemd als de saus voor Vitello Tonnato) is een waanzinnig romige, hartige saus boordevol umami. Door tonijn uit blik mee te mixen in een klassieke mayonaise basis, creëer je in minder dan vijf minuten een zijdezachte structuur. De combinatie van de romige saus met de hartige vis en een frisse touch van citroen en kappertjes is verslavend lekker.

Bereidingstijd: 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 150 ml zonnebloemolie of arachideolie
- 1 heel ei (maat L)
- 1 el citroensap (voor de nodige frisheid bij de vette vis)
- 1 tl Dijon mosterd
- snuf versgemalen zwarte peper
- klein snuffje zout
- 1 el kappertjes (optioneel, direct mee geblend voor extra diepte)
- 1 blikje tonijn in olie (ca. 160 gram), goed uitgelekt maar bewaar 3½ el van de tonijn-olie uit het blikje.

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker waar de voet net inpast

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de goed uitgelekte tonijn, de optionele kappertjes, ei, citroensap, mosterd en een snuf peper en zout onderin de maatbeker.
2. Giet 3½ el van de opgevangen tonijn-olie en 150 ml zonnebloemolie voorzichtig bij de ingrediënten in de beker (in totaal heb je zo 200 ml vloeibaar vet).
3. Laat de beker 30 seconden rusten zodat de vis onderin blijft en de olie naar boven drijft.
4. Zet de staafmixer recht naar beneden, helemaal tot op de bodem van de beker, over de tonijn en het ei heen.
5. Zet de mixer aan op de hoogste stand en houd hem 5 tot 10 seconden strikt op de bodem gedrukt.
6. De tonijn en het ei veranderen direct in een dikke, gladde emulsie.
7. Trek de staafmixer heel langzaam en in een vloeiende beweging recht omhoog.
8. De olie die bovenop ligt, wordt zo geleidelijk meegezogen en perfect in de vissaus opgenomen.
9. Pulseer nog een paar keer kort op en neer tot alle olie volledig is verdwenen en je een dikke, egale en superromige tonijn mayonaise hebt.
10. Proef en voeg naar smaak nog een extra drupje citroensap of wat zwarte peper toe.

LEKKER BIJ:

Deze umami-rijke mayonaise is een multifunctionele smaakmaker:

- Vitello Tonnato:** Smeer de saus uit over dingesneden, zacht gegaard kalfsvlees (of gebruik als snelle variatie dingesneden varkensrollade of kipfilet).
- Maaltijdsalades:** Een fantastische, rijke dressing voor een klassieke salade niçoise of een koude pastasalade met sperziebonen en tomaatjes.
- Sandwiches en panini's:** Waanzinnig lekker op een broodje met gerookte kip, rucola en een paar extra kappertjes, of als basis voor een luxe 'tuna melt' tosti.
- Gevulde eieren of tomaten:** Gebruik de mayonaise als rijke vulling voor hardgekookte eitjes of hol kleine tomaten uit en vul ze met de tonijnsaus.



TRUFFEL MAYONAISE

Zelfgemaakte truffel mayonaise is de ultieme luxe saus die elk simpel gerecht direct verandert in een gastronomisch feestje. Het geheim van een waanzinnig diepe truffelsmaak is de combinatie van een goede truffeltapenade (voor de structuur en pure smaak) en een hoogwaardige truffelolie (voor het intense aroma).

Bereidingstijd: 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 170 ml zonnebloemolie of arachideolie
- 30 ml hoogwaardige zwarte of witte truffelolie (voor het intense aroma)
- 1½ à 2 el zwarte truffeltapenade of truffelpaté (voor de karakteristieke spikkels en diepe smaak)
- 1 heel ei (maat L)
- 1 el citroensap of witte wijnazijn (voor de nodige frisheid)
- 1 tl Dijon mosterd
- snuf zout en versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker waar de voet net inpast

ZO MAAK JE HET:

- Doe het ei, citroensap, mosterd, de truffeltapenade en een snuf zout en peper onderin de maatbeker.
- Giet voorzichtig de truffelolie en de zonnebloemolie erbij (in totaal heb je 200 ml olie).
- Laat de beker een halve minuut rusten zodat alle olie volledig bovenop de truffeltapenade en het ei drijft.
- Zet de staafmixer recht naar beneden, helemaal tot op de bodem van de beker, over het eigeel heen.
- Zet de mixer aan op de hoogste stand en houd hem 5 tot 10 seconden strikt op de bodem gedrukt.
- Er ontstaat onderin direct een dikke, glanzende mayonaisebasis vol zwarte truffelspikkels.
- Trek de staafmixer heel langzaam en in een vloeiende beweging recht omhoog.
- De olie die bovenop ligt, wordt zo plukje bij plukje meegezogen en perfect in de saus geëmulgeerd.
- Pulseer nog een paar keer kort op en neer tot alle olie volledig verdwenen is en je een dikke, luxe truffelmayonaise hebt.
- Proef kritisch en voeg naar smaak nog een extra snufje zout of peper toe.

LEKKER BIJ:

Deze decadente, aardse mayonaise is een absolute favoriet bij een breed scala aan gerechten:

- Rundercarpaccio:** De absolute klassieker; drizzle de saus over dingesneden ossenhaas met rucola, pijnboompitten en Parmezaanse kaas.
- Loaded fries en Parmezaan friet:** Geef een simpele portie friet een enorme upgrade door er truffelmayo en geraspte Parmezaanse kaas over te strooien.
- Luxe burgers:** Smeer een royale laag op een briochebroodje met een sappige runderburger, gebakken uien en bacon.
- Gegrilde biefstuk of runderreepjes:** Het romige en aardse van de truffel past fantastisch bij de volle smaak van warm, rood vlees.
- Geroosterde groenten:** Een heerlijke dip bij gegrilde groene asperges, bloemkoolroosjes of paddenstoelen uit de oven.



TRUFFEL PARMENZAANSE KAAS MAYONAISE

Deze zelfgemaakte truffel mayonaise met Parmezaanse kaas haalt het beste van twee werelden naar boven: het diepe, aardse aroma van truffel en de zoute, nootachtige umami van deze Italiaanse kaas. Deze saus iets zachter en eleganter van smaak, waarbij de focus volledig ligt op de pure luxe van truffel en kaas.

Bereidingstijd: 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 170 ml zonnebloemolie of arachideolie
- 30 ml hoogwaardige truffelolie (voor het intense aroma)
- 30 g Parmezaanse kaas (of Grana Padano), zeer fijn geraspt
- 1½ el zwarte truffeltapenade of truffelpaté (voor de karakteristieke spikkels)
- 1 heel ei (maat L)
- 1 el citroensap of witte wijnazijn (voor de broodnodige frisheid)
- 1 tl Dijon mosterd
- snuf versgemalen zwarte peper (pas op met zout, de kaas is al zout van zichzelf)



MATERIAAL: staafmixer met hoge beker waar de voet net inpast

ZO MAAK JE HET:

Doe het ei, de Parmezaanse kaas, truffeltapenade, citroensap, mosterd en een snuf zwarte peper onderin de maatbeker. Giet voorzichtig de truffelolie en de zonnebloemolie erbij.

Laat de beker een halve minuut rusten zodat alle olie volledig bovenop de ingrediënten drijft.

Zet de staafmixer recht naar beneden, helemaal tot op de bodem van de beker, over het eigeel en de kaas heen.

Zet de mixer aan op de hoogste stand en houd hem 5 tot 10 seconden strikt op de bodem gedrukt.

Er ontstaat onderin direct een dikke, glanzende basis waarin de kaas al mooi is opgenomen.

Trek de staafmixer heel langzaam en geleidelijk in een vloeiende beweging recht omhoog.

De olie die bovenop ligt, wordt zo plukje bij plukje meegezogen en in de saus geëmulgeerd.

Pulseer nog een paar keer kort op en neer tot alle olie volledig verdwenen is en je een dikke, superromige truffel-Parmezaan mayonaise hebt.

Proef kritisch en voeg naar smaak eventueel nog een heel klein snufje zout of extra zwarte peper toe.

LEKKER BIJ:

Deze romige, luxieuze saus is een fantastische match met:

- Rundercarpaccio:** De ultieme klassieker; drizzle de saus over dingesneden ossenhaas met rucola en geroosterde pijnboompitten.
- Parmezaanfriet of loaded fries:** Geef een simpele portie friet een enorme upgrade door er deze mayonaise over te verdelen en er eventueel nog wat extra kaas over te raspen.
- Luxe burgers en tosti's:** Smeer een gulle laag op een briochebroodje met een sappige runderburger, of geef een tosti met parmaham en mozzarella een enorme smaakboost.
- Gegrilde biefstuk of ribeye:** Het vette, romige van de saus en de hartige kaas smelten heerlijk samen met warm, sappig rood vlees.
- Geroosterde groenten:** Een heerlijke dip bij gegrilde groene asperges, bloemkoolroosjes of bimi uit de oven.



VEGAN MAYONAISE

Zelfgemaakte vegan mayonaise (ook wel bekend als veganaise) is net zo dik, romig en lobbig als traditionele mayonaise, maar dan volledig plantaardig. Door het ei te vervangen door aquafaba (het stroperige kookvocht uit een blik kikkererwten) ontstaat met een staafmixer binnen een minuut een perfecte emulsie. Het eiwit in de aquafaba imiteert de bindende eigenschappen van het eigeel feilloos, waardoor je een zijdezachte basis krijgt.

Bereidingstijd: 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 200 ml zonnebloemolie of arachideolie (gebruik **geen** extra vierge olijfolie, dat wordt bitter)
- 50 ml aquafaba (het vocht uit een blik kikkererwten)
- 1 tl Dijonmosterd
- 1 el citroensap of natuurazijn
- snuf zout en versgemalen zwarte of witte peper
- ½ tl Kala Namak (zwart zout, optioneel - dit geeft de mayonaise die typische, herkenbare eiersmaak)

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker waar de voet net inpast

ZO MAAK JE HET:

- Doe de aquafaba, citroensap, mosterd, het gewone zout, de peper en het optionele Kala Namak zout onderin de maatbeker.
- Giet er voorzichtig 200 ml olie bij.
- Je zult zien dat de olie direct als een heldere laag bovenop de aquafaba gaat drijven.
- Zet de staafmixer recht naar beneden, helemaal tot op de bodem van de beker, over de aquafaba heen.
- Zet de mixer aan op de hoogste stand (of de turbo-stand) en houd hem 10 tot 15 seconden strikt op de bodem gedrukt. Beweeg hem nog niet!
- Je ziet onderin direct een dikke, spierwitte veganaise ontstaan.
- Trek de staafmixer heel langzaam en in een vloeiende beweging recht omhoog.
- De olie die bovenop ligt, wordt zo geleidelijk meegezogen en perfect in de witte saus geëmulgeerd.
- Pulseer nog een paar keer kort op en neer tot alle olie volledig is opgenomen en je een dikke, glanzende vegan mayonaise hebt.
- Proef en voeg naar smaak nog wat extra zout of citroensap toe.

LEKKER BIJ:

Deze veganistische basis is een echte allemansvriend en smaakt net zo vertrouwd als gewone mayonaise:

- Knapperige friet en zoete aardappelfriet:** De ultieme klassieke combinatie voor een snackavond.
- Vegan burgers:** Smeer een royale laag op een briochebroodje met een sappige plantaardige burger, augurk en tomaat.
- Plantaardige wraps en sandwiches:** Ideaal als romige spread met gegrilde groenten, falafel, avocado of vegan kipstuckjes.
- Zomerse pastasalades:** Gebruik het als basis voor een romige dressing in een koude salade met zongedroogde tomaatjes en rucola.



VEGAN AVOCADO MAYONAISE

Er zijn twee manieren om Avocado mayonaise te maken: een 100% plantaardige (vegan) versie waarbij de avocado zelf voor de binding zorgt, of een klassieke versie op basis van eigeel en olie met avocado erdoorheen. Dit is de vegan versie.

Bereidingstijd: 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 2 rijpe avocado's (het vruchtvlees)
- 60 ml milde olijfolie of zonnebloemolie
- 2 el vers citroensap of limoensap (essentieel tegen verkleuren)
- 1 tl Dijonmosterd
- 1 klein teentje knoflook (fijngehakt)
- snuf zout en versgemalen zwarte peper naar smaak

optioneel:

- klein scheutje koud water (om de mayonaise eventueel te verdunnen)

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker

ZO MAAK JE HET:

Snijdt de avocado's doormidden, verwijder de pit en lepel het vruchtvlees eruit.

Doe het vruchtvlees direct in de mengbeker.

Voeg het citroensap (of limoensap), de Dijonmosterd, de knoflook en een flinke snuf zout en peper toe aan de avocado.

Pureer het mengsel tot een grove, redelijk gladde massa.

Zet de machine aan (of houd de staafmixer op de bodem) en giet de olie er in een dun, gestaag straaltje bij.

Mix tot de olie volledig is opgenomen en er een zijdezachte, dikke, romige 'mayonaise' ontstaat.

Is de saus te dik? Voeg dan een klein theelepeltje koud water toe en mix nog een keer kort door.

Proef en voeg naar smaak extra zout, peper of citroensap toe.

LEKKER BIJ:

Avocadomayonaise is heerlijk fris, romig en heeft een milde, fluweelzachte smaak. Het past perfect bij:

- Mexicaanse gerechten:** Een fantastische upgrade voor taco's, burrito's, quesadilla's en fajitas in plaats van gewone zure room of guacamole.
- Kip en kalkoen:** Geweldig als spread op een sandwich met gegrilde kip, bacon en tomaat (BLT), of bij een kipschnitzel.
- Vervanger voor gewone frietsaus:** Een verrassende en gezondere dip voor (zoete aardappel)frietjes of rauwe groentedippers (zoals wortel, komkommer en bleekselderij).
- Vis en schaaldieren:** Smaakt uitstekend bij gegrilde zalm, visburgers of gepelde garnalen.



VITELLO TONNATO MAYONAISE

Zelfgemaakte vitello tonnato mayonaise is een absolute Italiaanse klassieker (*salsa tonnata*) boordevol umami. Door tonijn, ansjovis en kappertjes mee te mixen in een romige mayonaisebasis, creëer je in minder dan vijf minuten een fluweelzachte, hartige saus. De combinatie van de vette vis met het frizzure van citroen en de zoute accenten van ansjovis maakt deze saus onweerstaanbaar diep van smaak.

Bereidingstijd: 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 150 ml zonnebloemolie of arachideolie
- 1 stuk heel ei (maat L)
- 1 el citroensap (voor de broodnodige frisheid)
- 1 tl Dijon mosterd
- snuf versgemalen zwarte of witte peper (wees voorzichtig met zout, de vis is al zout)

voor de vitello tonnato-twist:

- 1 blikje tonijn in olie (ca. 160 gram), goed uitgelekt maar bewaar 50 ml van de tonijn-olie
- 2 stuks ansjovisfilets uit olie (de ultieme umami-smaakmaker)
- 1 el kappertjes

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker waar de voet net inpast

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de uitgelekte tonijn, ansjovisfilets, kappertjes, het ei, citroensap, mosterd en een snuf peper onderin de maatbeker.
2. Giet voorzichtig de tonijn-olie en de zonnebloemolie erbij (in totaal heb je zo 200 ml vloeibaar vet).
3. Laat de beker een halve minuut rusten zodat alle ingrediënten naar de bodem zakken en de olie erbovenop drijft.
4. Zet de staafmixer recht naar beneden, helemaal tot op de bodem van de beker, over de vis en het eigeel heen.
5. Zet de mixer aan op de hoogste stand en houd hem 5 tot 10 seconden strikt op de bodem gedrukt.
6. De tonijn en ansjovis worden direct fijn gemalen en transformeren in een dikke emulsie.
7. Trek de staafmixer heel langzaam en geleidelijk in een vloeiende beweging recht omhoog.
8. De olie die bovenop ligt, wordt zo plukje bij plukje meegezogen en perfect in de saus opgenomen.
9. Pulseer nog een paar keer kort op en neer tot alle olie volledig verdwenen is en je een dikke, superromige en egale saus hebt.
10. Proef kritisch en voeg naar smaak nog een extra drupje citroensap toe voor de balans.

LEKKER BIJ:

Hoewel de naam direct verradt waar hij oorspronkelijk voor bedoeld is, past deze saus bij verrassend veel gerechten:

- 🍴 **Klassieke Vitello Tonnato:** Smeer de saus royaal uit over flinterdun gesneden, zacht gegaard kalfsvlees en garneer met extra kappertjes en rucola.
- 🍴 **Kip of kalkoen:** Een fantastisch en voordelig alternatief; gebruik de saus over dingesneden koude kipfilet (*Pollo Tonnato*).
- 🍴 **Luxe Italiaanse sandwiches:** Waanzinnig lekker op een knapperige ciabatta of focaccia met gerookte kip, tomaat en rucola.
- 🍴 **Hardgekookte eieren:** Vul de holtes van gehalveerde hardgekookte eitjes met deze saus voor een mediterrane borrelhap.



WASABI MAYONAISE

Zelfgemaakte wasabi mayonaise is de ultieme combinatie van superromig en een scherpe, verfrissende kick die rechtstreeks naar je sinussen stijgt. De toevoeging van wasabi geeft de mayonaise een prachtige, lichtgroene kleur en een uniek Japans karakter dat perfect snijdt door vettere gerechten.

Bereidingstijd: 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 200 ml zonnebloemolie of arachideolie
- 1 à 2 el wasabipasta (afhankelijk van hoe pittig je durft te gaan)
- 1 heel ei (maat L)
- 1 el rijstazijn (of limoensap voor een frisse citruskick)
- 1 tl Dijon mosterd
- snuf zout
- versgemalen witte peper (witte peper houdt de kleur mooi strak)

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker waar de voet net inpast

ZO MAAK JE HET:

Doe het ei, de rijstazijn, mosterd, de wasabipasta (begin met 1 royale el) en een snuf zout en witte peper onderin de maatbeker.

Giet er voorzichtig 200 ml zonnebloemolie bij.

Laat de beker een halve minuut rusten zodat alle olie volledig bovenop de wasabi basis gaat drijven.

Zet de staafmixer recht naar beneden, helemaal tot op de bodem van de beker, over het eigeel heen.

Zet de mixer aan op de hoogste stand en houd hem 5 tot 10 seconden strikt op de bodem gedrukt.

Er ontstaat onderin direct een dikke, stabiele, lichtgroene mayonaise.

Trek de staafmixer heel langzaam en in een vloeiende beweging recht omhoog.

De olie die bovenop ligt, wordt zo plukje bij plukje meegezogen en perfect in de saus geëmulgeerd.

Pulseer nog een paar keer kort op en neer tot alle olie volledig verdwenen is.

Je hebt nu een dikke, romige wasabi mayonaise.

Proef de saus voorzichtig en voeg naar smaak extra wasabi toe voor meer pit.

LEKKER BIJ:

Deze scherpe, romige saus is een fantastische smaakmaker bij Aziatische en visgerechten:

 **Sushi en poké bowls:** De absolute klassieker; waanzinnig lekker over een bowl met verse zalm of tonijn, avocado en edamame.

 **Beef tataki of biefstukreepjes:** De scherpe wasabi past fantastisch bij het ijzerrijke, malse karakter van kort geschroeid rundvlees.

 **Krokante garnalen (Ebi Tempura):** De perfecte dipsaus voor gefrituurde garnalen of knapperige inktvisringen.

 **Burgers met een Aziatische twist:** Smeer een gulle laag op een burger met zalm, krokante kip of een sushiburger.



YOGHURT MAYONAISE

Deze yoghurt mayonaise (ook wel yoghurtmayo of yogonaise genoemd) is het perfecte, lichtere alternatief voor traditionele mayonaise. Door romige Griekse yoghurt mee te emulgeren, creëer je een saus die heerlijk fris en friszuur is, maar wel die vertrouwde, dikke mayonaisestructuur behoudt.

Bereidingstijd: 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 150 ml zonnebloemolie of arachideolie
- 100 g volle Griekse yoghurt (10% vet zorgt voor het romigste resultaat)
- 1 heel ei (maat L)
- 1 el citroensap (of natuurazijn)
- 1 tl Dijon mosterd
- snuf zout
- versgemalen witte of zwarte peper



MATERIAAL: staafmixer met hoge beker waar de voet net inpast

ZO MAAK JE HET:

Doe het ei, de Griekse yoghurt, citroensap, mosterd en een snuf zout en peper onderin de hoge maatbeker.

Giet er voorzichtig 150 ml zonnebloemolie bij.

Laat de beker een halve minuut rusten zodat alle olie volledig bovenop het yoghurt-eimengsel gaat drijven.

Zet de staafmixer recht naar beneden, helemaal tot op de bodem van de beker, over het eigeel heen.

Zet de mixer aan op de hoogste stand en houd hem 5 tot 10 seconden strikt op de bodem gedrukt.

Er ontstaat onderin direct een dikke, spierwitte basis.

Trek de staafmixer heel langzaam en in een vloeiende beweging recht omhoog.

De olie die bovenop ligt, wordt zo plukje bij plukje meegezogen en perfect in de saus geëmulgeerd.

Pulseer nog een paar keer kort op en neer tot alle olie volledig verdwenen is en je een dikke, glanzende en heerlijk frisse yoghurt mayonaise hebt.

Proef en voeg naar smaak eventueel nog een extra snufje zout of citroensap toe.

LEKKER BIJ:

Omdat deze mayonaise een stuk frisser en lichter is, is het een fantastische allrounder:

 **Zomerse salades:** De perfecte, romige basis voor een klassieke aardappelsalade, pastasalade of een frisse koolsla (coleslaw).

 **Friet en gebakken aardappeltjes:** Ideaal voor wie wel de romigheid bij zijn patat wil, maar met een minder zwaar gevoel.

 **Gegrilde kip en kalkoen:** Smaakt heerlijk koel en verfrissend naast gekruid vlees van de barbecue of in een kip wrap.

 **Sandwiches en vis:** Uitstekend als slankere spread op een broodje gezond of als frisse dip bij een stukje gebakken zalm of kibbeling.



YUZU MAYONAISE

Zelfgemaakte yuzu mayonaise is het ultieme geheim van veel topchefs. Yuzu is een Japanse citrusvrucht met een waanzinnig complex aroma dat het midden houdt tussen citroen, mandarijn en grapefruit. Door dit aromatische sap te emulgeren, creëer je binnen een paar minuten een zijdezachte, luxe mayonaise. De frisse, florale zuren snijden prachtig door het vette van de saus, wat zorgt voor een ongeëvenaarde smaakbeleving.

Bereidingstijd: 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 200 ml zonnebloemolie of arachideolie
- 1½ el 100% yuzu-sap (verkrijgbaar bij de Aziatische supermarkt of toko)
- 1 heel ei (maat L)
- 1 tl Dijonmosterd
- snuf zout
- versgemalen witte peper (witte peper houdt de saus mooi egaal van kleur)

optioneel:

- ½ tl fijngeraspte limoen- of citroenrasp (als frisse visuele touch)

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker waar de voet net inpast

ZO MAAK JE HET:

- Doe het ei, yuzu-sap, mosterd, een snuf zout en witte peper (en eventueel de citrusrasp) onderin de hoge maatbeker.
- Giet er voorzichtig 200 ml zonnebloemolie bij.
- Laat de beker een halve minuut rusten zodat alle olie volledig bovenop het yuzu-sap en het ei gaat drijven.
- Zet de staafmixer recht naar beneden, helemaal tot op de bodem van de beker, over het eigeel heen.
- Zet de mixer aan op de hoogste stand en houd hem 5 tot 10 seconden strikt op de bodem gedrukt.
- Er ontstaat onderin direct een dikke, spierwitte mayonaisebasis.
- Trek de staafmixer heel langzaam en in een vloeiende beweging recht omhoog.
- De olie die bovenop ligt, wordt zo plukje bij plukje meegezogen en perfect in de saus geëmulgeerd.
- Pulseer nog een paar keer kort op en neer tot alle olie volledig verdwenen is en je een dikke, glanzende yuzu mayonaise hebt.
- Proef kritisch en voeg naar smaak eventueel nog een heel klein drupje yuzu-sap of een snufje zout toe.

LEKKER BIJ:

Deze frisse, aromatische mayonaise tilt Aziatische en visgerechten naar sterrenniveau:

- Verse sushi, sashimi en poké bowls:** De ultieme match met rauwe zalm, tonijn of sint-jakobsschelpen (coquilles).
- Oesters en zeevruchten:** Fantastisch als luxe dip bij gestoomde garnalen, krab of gefrituurde inktvisringen.
- Krokante kip (Aziatische stijl):** De frisse citrusnoten snijden prachtig door het vette, knapperige jasje van Japanse karaage of kipschnitzels.
- Tartaar van vis of rund:** Geef een verfijnde zalmtartaar of rundertataki een waanzinnige diepte.



ZWARTE KNOFLOOK MAYONAISE

Deze zelfgemaakte zwarte knoflook mayonaise is een ware traktatie voor liefhebbers van diepe, complexe smaken. Zwarte knoflook is gefermenteerde knoflook. Door dit proces verliest de knoflook zijn scherpte en krijgt hij een zachte, geleijachtige structuur met een unieke smaak die doet denken aan balsamico, soja sap, drop en subtiele umami. Door deze teentjes mee te mixen, krijgt de mayonaise een prachtige, diep donkerbruine kleur en een sensationeel rijke smaak.

Bereidingstijd: 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 200 ml zonnebloemolie of arachideolie
- 4 à 5 teentjes zwarte knoflook (gepeld)
- 1 heel ei (maat L)
- 1 el balsamico azijn (balsamico versterkt de gefermenteerde tonen prachtig)
- 1 tl Dijonmosterd
- snuf zout en versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker waar de voet net inpast

ZO MAAK JE HET:

- Doe de 4 à 5 teentjes zwarte knoflook, het ei, balsamico azijn, mosterd en een snuf zout en peper onderin de hoge maatbeker.
- Giet er voorzichtig 200 ml zonnebloemolie bij.
- Laat de beker een halve minuut rusten zodat alle olie volledig bovenop het ei en de knoflook gaat drijven.
- Zet de staafmixer recht naar beneden, helemaal tot op de bodem van de beker, over de teentjes knoflook en het eigeel heen.
- Zet de mixer aan op de hoogste stand en houd hem 5 tot 10 seconden strikt op de bodem gedrukt.
- Je ziet onderin direct een dikke, donkerbruine mayonaise ontstaan.
- Trek de staafmixer heel langzaam en in een vloeiende beweging recht omhoog.
- De olie die bovenop ligt, wordt zo plukje bij plukje meegezogen en perfect in de saus geëmulgeerd.
- Pulseer nog een paar keer kort op en neer tot alle olie volledig verdwenen is en de zwarte knoflook helemaal glad gepureerd is.
- Je hebt nu een dikke, glanzende zwarte knoflookmayonaise.
- Proef en voeg naar smaak eventueel nog een extra snufje zout of peper toe.

LEKKER BIJ:

Deze gastronomische umami-bom is een fantastische match met rijkere en hartige gerechten:

- Gegrild rood vlees:** De absolute ultieme combinatie met een perfect gebakken biefstuk, ribeye, côte de boeuf of lamskoteletjes.
- Luxe runderburgers:** Smeer een dikke laag op een briochebroodje met een sappige burger, oude kaas en gekaramelliseerde uien.
- Loaded fries en zoete aardappelfriet:** Geef je frietjes een intense, hartige upgrade (ook heerlijk met wat geraspte oude kaas erover).
- Geroosterde paddenstoelen:** Smaakt fantastisch bij gebakken oesterzwammen, kastanjechampignons of portobello's uit de oven.
- Carpaccio:** Vervang de traditionele truffelmayo eens door deze zwarte knoflookvariant voor een verrassende en diepe smaakdimensie.



BIER MAYONAISE

Binnen 10 minuten maak je een diepe, hartige biermayonaise met de staafmixer. Omdat bier voornamelijk uit water bestaat, koken we het eerst in tot een krachtige siroop. Dit voorkomt dat je mayonaise te dun wordt of gaat schiften, en zorgt voor een waanzinnige smaak.

Bereidingstijd: 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 100 ml stevig bier (bijv. een Belgische dubbel, tripel, stout of een fruitige IPA)*
- 1 groot ei (kamertemperatuur)
- 200 ml neutrale olie (bijv. zonnebloemolie of arachideolie)
- 1 tl Dijon mosterd
- 1 tl vloeibare honing of bruine suiker (om de bitterheid van het bier te balanceren)
- ½ el citroensap of witte wijnazijn (voor een frisse tegenhanger)
- goede snuf zout en versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker

ZO MAAK JE HET:

1. Giet de 100 ml bier in een klein steelpannetje.
2. Breng het aan de kook op middelhoog vuur en laat het inkoken tot er nog ongeveer 2 eetlepels (ca. 30 ml) dikke biersiroop overblijft.
3. Dit duurt ongeveer 5 minuten.
4. Giet de biersiroop in een schaal en laat dit volledig afkoelen tot kamertemperatuur.
5. Doe het ei, de neutrale olie, de afgekoelde biersiroop, de mosterd, de honing, het citroensap (of azijn) en een goede snuf zout en peper in de hoge, smalle maatbeker van de staafmixer.
6. Zet de staafmixer recht op de bodem van de beker, stabiel over de eierdooier heen.
7. Zet de staafmixer aan op de hoogste stand.
8. Houd de mixer gedurende 10 tot 15 seconden strak op de bodem gedrukt.
9. Beweeg hem niet.
10. Je ziet onderin direct een dikke, glanzende, lichtbruine emulsie ontstaan.
11. Trek de staafmixer nu heel langzaam en in een vloeiende beweging omhoog om de resterende olie aan de oppervlakte mee te trekken tot een stevige biermayonaise.
12. Proef de mayonaise.
13. Voeg eventueel extra zout, peper of een drupje citroensap toe naar smaak.

LEKKER BIJ:

Deze robuuste, hartige mayonaise is de ultieme begeleider van stevige "pubfood"-gerechten:

- 🍷 **Loaded fries & friet:** Goddelijk over een frietje stoofvlees of als dip bij dikke, ambachtelijke Vlaamse frieten.
- 🍷 **Stoere burgers:** De perfecte saus voor een runder- of wildburger met oude kaas en gebakken uien.
- 🍷 **Borrelplank & snacks:** Fantastisch bij bitterballen, vlammetjes, droge worst of oude kaasblokjes.
- 🍷 **Gegild vlees:** Smaakt uitstekend bij een malse biefstuk, spareribs of een broodje warme beenham.

* Kies je bier op basis van je smaak: een donker abdijbier (dubbel) geeft een zoete, karamelachtige smaak. Een IPA geeft een fruitige, bittere kick. Een stout zorgt voor tonen van koffie en chocolade.



BOURBON MAYONAISE

Bourbon (Amerikaanse whiskey) heeft van zichzelf warme tonen van vanille, eikenhout en karamel. Door een klein scheutje toe te voegen aan je verse mayonaise, krijgt de saus direct een rijke en complexe smaak.

Bereidingstijd: 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥚 1 groot ei (kamertemperatuur)
- 🥛 200 ml neutrale olie (bijv. zonnebloemolie of arachideolie)
- 🍷 1½ el Bourbon (bijv. Jim Beam, Jack Daniel's of Maker's Mark)
- 🧄 1 tl Dijon mosterd
- 🍯 1 tl esdoornsiroop (maple syrup) of vloeibare honing
- 🍏 ½ el appelciderazijn (of citroensap)
- 🌶️ ½ tl gerookt paprikapoeder (smoky paprikapoeder)
- 🧂 goede snuf zout en versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker

ZO MAAK JE HET:

1. Doe het ei, de neutrale olie, de Bourbon, de mosterd, de esdoornsiroop, de appelciderazijn, het gerookte paprikapoeder en een flinke snuf zout en peper in de hoge, smalle maatbeker van de staafmixer.
2. Zet de staafmixer recht op de bodem van de beker, stabiel over de eierdooier heen.
3. Zet de staafmixer aan op de hoogste stand.
4. Houd de mixer gedurende **10 tot 15 seconden** strak op de bodem gedrukt.
5. Beweeg hem niet.
6. Je ziet onderin direct een dikke, glanzende en lichtbruine emulsie ontstaan.
7. Trek de staafmixer nu heel langzaam en in een vloeiende beweging omhoog.
8. De resterende olie en Bourbon aan de oppervlakte worden zo perfect meegezogen en gebonden tot een stevige, romige mayonaise.
9. Proef de mayonaise.
10. Wil je de Bourbon-smaak nóg intenser?
11. Roer er dan handmatig nog een klein ha½ tl Bourbon doorheen (doe dit niet met de mixer, anders kan de saus alsnog dun worden).

LEKKER BIJ:

Deze stoere, rokerige mayonaise past fantastisch bij stevige en hartige (barbecue)gerechten:

- 🍔 **Burgers:** De ultieme spread voor een luxe runderburger met krokante bacon en gesmolten cheddar.
- 🍟 **Loaded fries & friet:** Waanzinnig als dip bij dikke oer-frietjes of over een frietje met *pulled pork*.
- 🍖 **Gegrild vlees:** Smaakt geweldig bij spareribs, een malse biefstuk of gegrilde kipspiesjes van de barbecue.
- 🥪 **Broodjes:** Een heerlijke smaakmaker op een broodje warme beenham of een sandwich met gegrilde rosbief.



COCKTAIL MAYONAISE

Maak een heerlijk nostalgische, romige cocktailmayonaise met de staafmixer. De basis is een klassieke mayonaise die we verrijken met ketchup, een vleugje whisky of cognac en specerijen voor die herkenbare, zacht-pittige cocktailsmaak.

Bereidingstijd: 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 groot ei (kamertemperatuur)
- 200 ml neutrale olie (bijv. zonnebloemolie of arachideolie)
- 2 flinke el tomatenketchup
- 1 el Schotse whisky of cognac
- 1 el citroensap (vers)
- 1 tl Dijon mosterd
- enkele druppels Worcestersaus
- enkele druppels Tabasco (voor een subtiele kick)
- ½ tl (gerookt) paprikapoeder
- goede snuf zout en witte of zwarte peper

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker

ZO MAAK JE HET:

1. Doe het ei, de olie, de ketchup, de whisky of cognac, het citroensap, de mosterd, de Worcestersaus, de Tabasco, het paprikapoeder en een goede snuf zout en peper in de hoge, smalle maatbeker van de staafmixer.
2. Zet de staafmixer recht op de bodem van de beker, stabiel over de eierdooier heen.
3. Zet de mixer aan op de hoogste stand.
4. Houd de staafmixer 10 tot 15 seconden strak op de bodem gedrukt.
5. Beweeg hem niet.
6. Je ziet onderin direct een dikke, roze emulsie ontstaan.
7. Trek de staafmixer nu heel langzaam en in een vloeiende beweging omhoog.
8. De resterende olie en smaakmakers aan de oppervlakte worden zo perfect meegezogen tot een egale, stevige cocktail mayonaise.
9. Proef de saus.
10. Wil je hem iets pittiger?
11. Voeg wat extra Tabasco toe.
12. Mag hij iets frisser?
13. Roer er dan nog een paar druppels citroensap door.

LEKKER BIJ:

Deze romige klassieker is onlosmakelijk verbonden met feestelijke (vis)gerechten en hapjes:

-  **Garnalencocktail & schaaldieren:** De absolute nummer één bij Hollandse garnalen, gegrilde gamba's, krab of rivierkreeftjes.
-  **Kip & gevogelte:** Fantastisch als saus bij kipnuggets, kalkoenfilet of op een club sandwich met gerookte kip.
-  **Gourmet & barbecue:** Een onmisbare saus op de tafel tijdens het gourmetten of bij een barbecue met vlees- en vispiesen.
-  **Snacks & friet:** Heerlijk als dipsaus voor knapperige frietjes, gefrituurde mosselen of calamares.



COGNAC MAYONAISE

Maak een fluweelzachte, luxe cognac mayonaise met de staafmixer. De diepe, warme tonen van eikenhout en gedroogd fruit in de cognac geven deze romige mayonaise direct een chique, Franse twist.

Bereidingstijd: 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 groot ei (kamertemperatuur)
- 200 ml neutrale olie (bijv. zonnebloemolie of arachideolie)
- 1½ el Cognac (of Armagnac)
- 1 tl Dijon mosterd
- ½ el citroensap (vers)
- ½ tl tomatenpuree (voor een diepere smaak en subtiele kleur)
- snufje suiker of vloeibare honing (om de alcohol te balanceren)
- goede snuf zout en witte peper (witte peper houdt de saus strak van kleur)

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker

ZO MAAK JE HET:

1. Doe het ei, de neutrale olie, de cognac, de mosterd, het citroensap, de tomatenpuree, het snufje suiker en een goede snuf zout en peper in de hoge, smalle maatbeker van de staafmixer.
2. Zet de staafmixer recht op de bodem van de beker, stabiel over de eierdooier heen.
3. Zet de staafmixer aan op de hoogste stand.
4. Houd de mixer gedurende 10 tot 15 seconden strak op de bodem gedrukt.
5. Beweeg hem niet.
6. Je ziet onderin direct een dikke, romige, lichtroze/beige emulsie ontstaan.
7. Trek de staafmixer nu heel langzaam en in een vloeiende beweging omhoog.
8. De resterende olie en cognac worden zo perfect meegezogen en gebonden tot een stevige, egale mayonaise.
9. Proef de mayonaise.
10. Wil je de cognac-smaak iets prominenter?
11. Roer er dan handmatig (dus niet met de mixer) nog een klein ½ tl cognac doorheen.

LEKKER BIJ:

Deze verfijnde mayonaise tilt feestelijke gerechten en klassiekers naar een hoger niveau:

-  **Biefstuk & tournedos:** Een waanzinnige koude saus voor bij een chique stuk gebakken rundvlees of wild.
-  **Schaal- en schelpdieren:** Goddelijk bij gegrilde gamba's, kreeft, krabpoten of als basis voor een luxe garnalencocktail.
-  **Paté & gevogelte:** Smaakt uitstekend bij een ambachtelijke wildpaté, eendenborst of gerookte kalkoen.
-  **Luxe borrelplank:** Als dip bij warme beenham, ossenworst of oude, brokkelige kaas.



GIN MAYONAISE

Maak een trendy, frisse gin-mayonaise met de staafmixer. De jeneverbes en andere botanische kruiden uit de gin snijden perfect door de vette mayonaise. Dit geeft de saus een uniek, aromatisch en licht alcoholisch karakter.

Bereidingstijd: 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 groot ei (kamertemperatuur)
- 200 ml neutrale olie (bijv. zonnebloemolie of arachideolie)
- 1½ el Gin (een klassieke London Dry of een florale gin werkt het best)
- 1 el limoen- of citroensap (vers)
- ½ tl limoen- of citroenrasp (fijngeraspt, voor extra frisheid)
- 1 tl Dijon mosterd
- ½ tl vloeibare honing (om de botanische bitterheid te balanceren)
- goede snuf zout en witte peper (witte peper houdt de saus mooi strak van kleur)

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker

ZO MAAK JE HET:

1. Doe het ei, de neutrale olie, de gin, het limoensap, de rasp, de mosterd, de honing en een goede snuf zout en peper in de hoge, smalle maatbeker van de staafmixer.
2. Zet de staafmixer recht op de bodem van de beker, stabiel over de eierdooier heen.
3. Zet de staafmixer aan op de hoogste stand.
4. Houd de mixer gedurende 10 tot 15 seconden strak op de bodem gedrukt.
5. Beweeg hem niet.
6. Onderin ontstaat nu direct een dikke, witte basismayonaise.
7. Trek de staafmixer nu heel langzaam en in een vloeiende beweging omhoog.
8. De resterende olie en gin aan de oppervlakte worden zo perfect meegezogen en gebonden tot een stevige, egale mayonaise.
9. Proef de mayonaise.
10. Wil je de gin-smaak nog sterker naar voren laten komen?
11. Roer er dan handmatig (dus niet meer met de mixer) nog een klein ½ tl gin doorheen.

LEKKER BIJ:

Deze verfrissende "adults-only" mayonaise past door zijn botanische tonen perfect bij lichte en zomerse gerechten:

-  **Zalm & seafood:** Een absolute topcombinatie met gerookte zalm, garnalen, krabkoekjes of oesters.
-  **Fish and chips:** Geeft een luxe, frisse upgrade aan kibbeling, lekkerbekjes of gefrituurde inktvisringen.
-  **Kip & kalkoen:** Heerlijk als spread op een sandwich met gerookte kipfilet, avocado en rucola.
-  **Komkommer & groenten:** Uitstekend als dip bij rauwe komkommer, radijsjes of knapperige bleekselderij.



GRAND MARNIER MAYONAISE

Maak een verrassende, luxe Grand Marnier-mayonaise met de staafmixer. De combinatie van de Franse cognac en de bittere sinaasappelsmaken uit de Grand Marnier geeft deze romige mayonaise een geraffineerd, zoet-fris karakter dat perfect samengaat met zowel hartige als feestelijke gerechten.

Bereidingstijd: 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 groot ei (kamertemperatuur)
- 200 ml neutrale olie (bijv. zonnebloemolie of arachideolie)
- 1½ el Grand Marnier
- 1 el sinaasappelsap
- ½ bio sinaasappel, rasp (fijngeraspt)
- 1 tl Dijon mosterd
- ½ tl vloeibare honing (om het bittere van de sinaasappelschil te balanceren)
- goede snuf zout en een klein snufje witte peper

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker

ZO MAAK JE HET:

1. Doe het ei, de olie, de Grand Marnier, het sinaasappelsap, de sinaasappelrasp, de mosterd, de honing, het zout en de peper in de hoge, smalle maatbeker van de staafmixer.
2. Zet de staafmixer recht op de bodem van de beker, stabiel direct over de eierdooier heen.
3. Zet de staafmixer aan op de hoogste stand.
4. Houd de mixer gedurende 10 tot 15 seconden strak op de bodem gedrukt.
5. Beweeg hem absoluut niet.
6. Je ziet onderin direct een dikke, romige emulsie ontstaan.
7. Trek de staafmixer nu heel langzaam en in een vloeiende beweging omhoog.
8. De resterende olie en sinaasappelrasp aan de oppervlakte worden zo perfect meegezogen en gebonden tot een stevige, egale mayonaise.
9. Proef de mayonaise.
10. Wil je de sinaasappel-likeursmaak nog iets krachtiger?
11. Roer er dan handmatig (dus niet meer met de mixer) nog een klein ½ tl Grand Marnier of een extra snufje rasp doorheen.

LEKKER BIJ:

Deze unieke, aromatische mayonaise snijdt prachtig door rijkere smaken heen en is een absolute aanrader bij:

- Eend & gevogelte:** De absolute klassieker; onweerstaanbaar bij gegaarde eendenborst (Canard à l'orange stijl), kalkoen of een broodje gerookte kip.
- Schaal- en schelpdieren:** Geeft een waanzinnige, chique twist aan gegrilde gamba's, kreeft, krabkoekjes of een luxe garnalencocktail.
- Wild & paté:** Smaakt fantastisch als begeleider van een ambachtelijke wildpaté of varkenshaas.
- Luxe witvis:** Probeer het eens bij op de huid gebakken kabeljauw of zeebaars.



OUZO MAYONAISE

Maak een verrassende, Grieks-geïnspireerde ouzo-mayonaise met de staafmixer. De anijssachtige smaak van de ouzo snijdt prachtig door het vette van de mayonaise en geeft de saus een uniek, aromatisch en verfrissend karakter.

Bereidingstijd: 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 groot ei (kamertemperatuur)
- 200 ml neutrale olie (bijv. zonnebloemolie of arachideolie)
- 1½ el Ouzo
- 1 el citroensap (vers)
- ½ tl citroenrasp (fijngeraspt)
- 1 tl Dijon mosterd
- 1 klein teentje knoflook (geperst, voor een subtiele mediterrane touch)
- goede snuf zout en witte peper (witte peper houdt de saus mooi strak van kleur)

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker

ZO MAAK JE HET:

1. Doe het ei, de neutrale olie, de ouzo, het citroensap, de rasp, de mosterd, de knoflook en een goede snuf zout en peper in de hoge, smalle maatbeker van de staafmixer.
2. Zet de staafmixer recht op de bodem van de beker, stabiel direct over de eierdooier heen.
3. Zet de staafmixer aan op de hoogste stand.
4. Houd de mixer gedurende 10 tot 15 seconden strak op de bodem gedrukt.
5. Beweeg hem niet.
6. Je ziet onderin direct een dikke, witte emulsie ontstaan.
7. Trek de staafmixer nu heel langzaam en in een vloeiende beweging omhoog.
8. De resterende olie en ouzo aan de oppervlakte worden zo perfect meegezogen en gebonden tot een stevige, egale mayonaise.
9. Proef de mayonaise.
10. Wil je de anijssmaak nog iets prominenter aanwezig hebben?
11. Roer er dan handmatig (dus niet meer met de mixer) nog een klein ½ tl ouzo doorheen.

LEKKER BIJ:

Deze frisse, aromatische mayonaise brengt je direct in Griekse sferen en past perfect bij:

- Inktvis & calamares:** De absolute nummer één combinatie; onweerstaanbaar bij knapperig gefrituurde inktvisringen of gegrilde octopus.
- Vis & schaaldiertjes:** Smaakt fantastisch bij gebakken sardientjes, rode mul, gamba's van de barbecue of mosselen.
- Griekse vleesgerechten:** Een verrassend lekkere upgrade bij souvlaki (kip of varken), bifteki of lamskoteletjes.
- Gegrilde groenten:** Heerlijk als dip bij gegrilde courgette, aubergine of gepofte aardappels.



PERNOD MAYONAISE

Binnen 5 minuten maak je zelf een Franse Pernod-mayonaise met de staafmixer. De rijke, aromatische anijssmaak van Pernod snijdt prachtig door het vette van de mayonaise en geeft de saus een uniek, elegant karakter.

Bereidingstijd: 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 groot ei (kamertemperatuur)
- 200 ml neutrale olie (bijv. zonnebloemolie of arachideolie)
- 1½ el Pernod (of Ricard / Pastis)
- 1 el citroensap of witte wijnazijn
- 1 tl Dijon mosterd
- goede snuf zout en witte peper (witte peper houdt de saus mooi strak van kleur)

optioneel:

- paar blaadjes verse dragon of venkelgroen (fijnggehakt)

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker

ZO MAAK JE HET:

1. Doe het ei, de olie, de Pernod, het citroensap, de mosterd, het zout en de peper in de hoge, smalle maatbeker van de staafmixer.
2. Zet de staafmixer recht op de bodem van de beker, stabiel over de eierdooier heen.
3. Zet de mixer aan op de hoogste stand.
4. Houd de staafmixer 10 tot 15 seconden strak op de bodem gedrukt.
5. Beweeg hem niet.
6. Je ziet onderin direct een dikke, romige emulsie ontstaan.
7. Trek de staafmixer nu heel langzaam en in een vloeiende beweging omhoog.
8. De resterende olie en Pernod aan de oppervlakte worden zo perfect meegezogen en gebonden tot een stevige mayonaise.
9. Proef de mayonaise.
10. Wil je de anijssmaak nóg intenser?
11. Roer er dan handmatig (dus niet meer met de mixer) nog een klein ½ tl Pernod door.
12. Indien gebruikt, kun je nu ook het venkelgroen of de dragon erdoor roeren.

LEKKER BIJ:

De combinatie van anijs en vis is een klassieker in de Franse keuken, maar deze mayonaise past bij meer gerechten:

- Bouillabaisse & vissoep:** Roer een flinke lepel door je vissoep of serveer het op een crouton (als variant op de traditionele rouille).
- Witvis & schaaldiertjes:** Fantastisch bij gebakken kabeljauw, zeebaars, gekookte mosselen of gegrilde gamba's.
- Venkelgerechten:** Smaakt geweldig bij gegrilde of rauwe venkelsalades; de anijstonen versterken elkaar perfect.
- Kipburgers:** Geeft een verrassend Franse, luxe twist aan een broodje met krokante of gegrilde kip.



PORT MAYONAISE-

Maak een diepe, fluweelzachte portmayonaise met de staafmixer. Omdat port relatief veel vocht bevat, koken we het eerst kort in tot een dikke stroop. Dit voorkomt dat de mayonaise te dun wordt en zorgt voor een waanzinnige, geconcentreerde zoet-hartige smaak.

Bereidingstijd: 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 100 ml rode port (bijvoorbeeld een Ruby port voor een fruitige smaak)
- 1 groot ei (kamertemperatuur)
- 200 ml neutrale olie (bijv. zonnebloemolie of arachideolie)
- 1 tl Dijonmosterd
- ½ el citroensap of balsamico azijn (voor een frisse tegenhanger)
- goede snuf zout en versgemalen zwarte peper
- optioneel:**
- klein snufje tijm (vers of gedroogd)

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker

ZO MAAK JE HET:

1. Giet de 100 ml rode port in een klein steelpannetje.
2. Breng het aan de kook op middelhoog vuur.
3. Laat de port in ongeveer 5 minuten inkoken tot er een stroperige vloeistof van circa 1½ à 2 el (ca. 25-30 ml) overblijft.
4. Giet de portstroop in een schaaltje en laat dit volledig afkoelen tot kamertemperatuur.
5. Doe het ei, de neutrale olie, de afgekoelde portstroop, de mosterd, het citroensap (of de azijn) en een goede snuf zout en peper in de hoge, smalle maatbeker van de staafmixer.
6. Zet de staafmixer recht op de bodem van de beker, stabiel direct over de eierdooier heen.
7. Zet de staafmixer aan op de hoogste stand.
8. Houd de mixer gedurende 10 tot 15 seconden strak op de bodem gedrukt.
9. Beweeg hem niet.
10. Je ziet onderin direct een dikke, zachtroze/lichtbruine emulsie ontstaan.
11. Trek de staafmixer nu heel langzaam en in een vloeiende beweging omhoog om de resterende olie aan de oppervlakte mee te trekken tot een stevige portmayonaise.
12. Proef de mayonaise.
13. Voeg naar smaak nog een extra snufje zout of peper toe. (Indien gewenst kun je nu ook een heel klein beetje fijngewreven tijm erdoor roeren).

LEKKER BIJ:

Deze luxe, diepe mayonaise combineert het zoete van port met de romigheid van mayonaise en is perfect bij:

- Wild & rundvlees:** Een fantastische koude saus bij een hertenbiefstuk, varkenshaas, carpaccio of een malse biefstuk.
- Eend & gevogelte:** Goddelijk bij gegaarde eendenborst of als spread op een broodje met gerookte kalkoen of kip.
- Paté & luxe borrelplank:** Smaakt uitstekend bij een grove wildpaté of als dip bij oude, brokkelige kaas en droge worst.
- Burgers:** Geeft een chique kerst- of herfsttwist aan een runderburger met gekaramelliseerde uien en blauwe kaas.



RODE WIJN MAYONAISE

Om vanaf nul een heerlijke rode wijn mayonaise te maken, gebruik je een basis van klassieke mayonaise gecombineerd met een ingekookte rode wijnreductie voor een diepe, volle smaak en een mooie rode kleur. Met een staafmixer staat deze saus in een handomdraai op tafel.

Bereidingstijd: 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥄 150 ml volle rode wijn (bijv. Syrah, Merlot of Cabernet Sauvignon)
- 🥄 1 sjalotje, heel fijn gesnipperd
- 🥄 1 takje verse tijm
- 🥄 1 el rode wijnazijn
- 🥄 1 groot ei (op kamertemperatuur)
- 🥄 1 tl Dijonmosterd
- 🥄 225 ml neutrale olie (zoals zonnebloemolie of arachideolie)
- 🥄 snuf zout
- 🥄 versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de rode wijn, het gesnipperde sjalotje, het takje tijm en de rode wijnazijn in een klein pannetje.
2. Breng aan de kook en laat op middelhoog vuur inkoken tot er nog ongeveer 2 à 3 eetlepels dikke, stroperige vloeistof over zijn (dit duurt ca. 10-15 minuten).
3. Zeef de reductie en laat deze volledig afkoelen tot kamertemperatuur.
4. Neem een hoge, smalle maatbeker waar de kop van je staafmixer nét in past.
5. Dit is essentieel voor het mislukken of slagen van de binding.
6. Doe het hele ei, de Dijon mosterd, een snuf zout, peper, de afgekoelde rode wijnreductie én alle olie in de maatbeker.
7. De olie zal naar boven drijven; dit hoort zo.
8. Zet de staafmixer recht op de bodem van de maatbeker, over het ei heen.
9. Zet de mixer aan op de hoogste stand en houd hem 5 tot 10 seconden stil op de bodem gedrukt.
10. Je ziet nu onderin direct een dikke, mayonaise ontstaan.
11. Zodra de onderkant gebonden is, trek je de staafmixer heel langzaam en geleidelijk omhoog.
12. Hierdoor wordt de resterende olie van bovenaf meegetrokken en geëmulsieneerd tot een egale, dikke mayonaise.
13. Proef de mayonaise en breng eventueel extra op smaak met een extra drupje rode wijnazijn, zout of peper.

LEKKER BIJ:

Deze mayonaise heeft een rijke, hartige en licht zuren ondertoon die fantastisch past bij stevige gerechten:

- 🍴 **Rood vlees:** Perfect bij een gegrilde steak, entrecote, biefstukspiesjes of een ambachtelijke runderburger.
- 🍴 **Luxe friet:** Geeft een gastronomische twist aan een simpele bak zelfgemaakte friet of zoete aardappelfriet.
- 🍴 **Gevogelte:** Verrassend lekker bij gebraden eendenborst of gegrilde kip.
- 🍴 **Borrelplank:** Smeert heerlijk op een toastje met gerookt vlees of een stukje oude, harde kaas.



ROSÉ WIJN MAYONAISE

Om van scratch een frisse rosé wijn mayonaise te maken, gebruiken we een vergelijkbare techniek met de staafmixer, maar richten we ons op een lichter, frisser en subtieler smaakprofiel. De saus krijgt een prachtige, zachtroze tint en een subtiele fruitige zuring.

Bereidingstijd: 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 150 ml droge, fruitige rosé wijn (een stevigere Grenache of Syrah rosé voor meer smaak en kleur)
- 1 klein sjalotje, heel fijn gesnipperd
- 1 el witte wijnazijn of frambozenazijn (voor een extra fruitig accent)
- 1 groot ei (op kamertemperatuur)
- 1 tl Dijonmosterd (niet te veel, om de rosé niet te overstemmen)
- 225 ml neutrale olie (zonnebloemolie of arachideolie)
- snuf zout
- een klein snuffje witte peper (zodat je geen zwarte spikkels ziet)

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker

ZO MAAK JE HET:

- Doe de rosé wijn, het gesnipperde sjalotje en de azijn in een klein pannetje.
- Breng aan de kook en laat op middelhoog vuur inkoken tot er nog ongeveer 2 tot 3 eetlepels geconcentreerde vloeistof over zijn (ca. 10 minuten).
- Zeef de stukjes sjalot eruit en laat de reductie volledig afkoelen tot kamertemperatuur.
- Neem een hoge, smalle maatbeker waar de kop van je staafmixer nét in past.
- Doe het hele ei, de mosterd, een snuf zout, witte peper, de afgekoelde roséreductie én alle olie in de beker.
- De olie drijft naar boven.
- Zet de staafmixer recht op de bodem van de maatbeker, direct over het ei heen.
- Zet de mixer aan op de hoogste stand en houd hem 5 tot 10 seconden roerloos op de bodem gedrukt.
- Onderin ontstaat nu meteen een dikke, zachtroze emulsie.
- Zodra de basis gebonden is, trek je de staafmixer heel langzaam en in een vloeiende beweging recht omhoog.
- De olie van bovenaf wordt nu perfect meegepakt.
- Proef de mayonaise.
- Mag hij nog iets frisser?
- Voeg dan een extra drupje azijn of een klein drupje citroensap toe.

LEKKER BIJ:

Rosé mayonaise is een stuk frisser en lichter dan de rode wijnvariant. Het past perfect bij zomerse gerechten, vis en lichte vleessoorten:

- Vis en schaaldieren:** Waanzinnig lekker bij gegrilde zalm, gebakken gamba's, krabkoekjes of als dipsaus bij gefrituurde inktvisringen (calamares).
- Gevogelte & varken:** Smeert heerlijk op een broodje met gegrilde kipfilet, kalkoen of bij varkenshaasspiesjes.
- Groentefriet & snacks:** Geef een frisse twist aan zoete aardappelfriet, gegrilde asperges of een luxe borrelplank met jonge kaas en lichte rauwe ham (zoals Serranoham).
- Luxe sandwiches:** Perfect als basissaus op een clubsandwich met gerookte kip en avocado.



RUM MAYONAISE

Om een Caribische rum mayonaise te maken, gebruiken we een basis van klassieke mayonaise gecombineerd met een rijke, aromatische rum. Omdat rum een hoog alcoholpercentage heeft, koken we deze eerst kort in met wat specerijen om een diepe, warme smaak te krijgen zonder dat de alcohol de overhand neemt.

Bereidingstijd: 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 4 el bruine of donkere rum (bijv. een gekruide rum zoals Captain Morgan of een gerijpte rum voor extra diepte)
- 1 el limoensap (voor de nodige frisse tegenhanger)
- 1 tl bruine basterdsuiker of honing
- 1 groot ei (op kamertemperatuur)
- 1 tl Dijon mosterd
- 225 ml neutrale olie (zonnebloemolie of arachideolie)
- snuf zout
- klein snufje cayennepeper (voor een subtiel pittige smaak)

optioneel:

- 1 tl bio limoen rasp

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker

ZO MAAK JE HET:

Doe de bruine rum, het limoensap en de bruine suiker in een klein pannetje.

Breng zachtjes aan de kook op laag vuur.

Laat het geheel in 5 tot 7 minuten inkoken tot ongeveer de helft van het volume (je houdt zo'n 2 à 3 eetlepels stroperige vloeistof over).

De felle alcoholsmak verdampst hierdoor, terwijl de warme aroma's achterblijven.

Laat dit volledig afkoelen tot kamertemperatuur.

Neem een hoge, smalle maatbeker waar de kop van je staafmixer nét in past.

Doe het hele ei, de mosterd, een snuf zout, de cayennepeper, de afgekoelde rum reductie én alle olie in de beker.

De olie drijft direct naar boven.

Zet de staafmixer recht op de bodem van de maatbeker, over het ei heen.

Zet de mixer aan op de hoogste stand en houd hem 5 tot 10 seconden roerloos op de bodem gedrukt.

Onderin ontstaat nu meteen een dikke, glanzende binding.

Zodra de onderkant dik is, trek je de staafmixer heel langzaam en in een vloeiende beweging recht omhoog om de rest van de olie erdoor te emulgeren.

Proef de mayonaise.

Voor een extra Caribische twist kun je er nu nog een klein beetje fijngeraspte limoenschil (rasp) doorheen roeren.

LEKKER BIJ:

Rum mayonaise heeft een warm, licht zoet en kruidig karakter dat perfect samengaat met tropische, zoute en gegrilde smaken:

- BBQ & burgers:** Fantastisch op een sappige runderburger, *pulled pork* of gegrilde spareribs.
- Kipgerechten:** De ultieme match met Jamaicaanse Jerk Chicken of krokante kipkluijjes.
- Gamba's & vis:** Verrassend lekker bij kokosgarnalen, gegrilde gambaspiesjes of witvis taco's.
- Luxe snacks:** Een geweldige dip voor zoete aardappelfriet of Caribische bananenchips (banaanbakmeelchips/tostones).



SHERRY MAYONAISE

Om een verfijnde sherry mayonaise te maken, combineren we de klassieke Franse techniek met de rijke, nootachtige en complexe smaken uit Spanje. Door de sherry kort in te koken met een sjalotje en te combineren met sherryazijn, krijgt de mayonaise een diepe, hartige smaak (umami) en een prachtige zijdezachte structuur.

Bereidingstijd: 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 120 ml droge sherry (een Oloroso voor een diepe, nootachtige smaak, of een Amontillado. *Liever geen superdroge Fino, die mist body na het inkoken*)
- 1 klein sjalotje, heel fijn gesnipperd
- 1 el sherryazijn (Vinagre de Jerez, essentieel voor de authentieke smaak)
- 1 groot ei (op kamertemperatuur)
- 1 tl Dijon mosterd
- 225 ml neutrale olie (zonnebloemolie of arachideolie)
- snuf zout
- snufje gerookt paprikapoeder (Pimentón de la Vera, optioneel voor een subtiele Spaanse twist)

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker

ZO MAAK JE HET:

- Doe de droge sherry, het gesnipperde sjalotje en de sherryazijn in een klein pannetje.
- Breng aan de kook op middelhoog vuur en laat het inkoken tot er nog ongeveer 2 tot 3 el geconcentreerde vloeistof over zijn (ca. 8-10 minuten).
- Zeef de stukjes sjalot eruit en laat de reductie volledig afkoelen tot kamertemperatuur.
- Neem een hoge, smalle maatbeker waar de kop van je staafmixer nét in past.
- Doe het hele ei, de mosterd, een snuf zout, het (eventuele) gerookte paprikapoeder, de afgekoelde sherryreductie én alle neutrale olie erin.
- De olie zal direct naar boven drijven.
- Zet de staafmixer recht op de bodem van de maatbeker, direct over het ei heen.
- Zet de mixer aan op de hoogste stand en houd hem 5 tot 10 seconden roerloos op de bodem gedrukt.
- Onderin zie je nu meteen een dikke, romige mayonaise ontstaan.
- Zodra de basis op de bodem goed gebonden is, trek je de staafmixer heel langzaam en geleidelijk in een vloeiende beweging recht omhoog.
- De olie van bovenaf wordt nu perfect mee geëmulgeerd.
- Proef de mayonaise.
- Sherryazijn heeft een krachtig karakter; voeg naar smaak nog een extra drupje azijn of een snufje zout toe als dat nodig is.

LEKKER BIJ:

Sherry mayonaise heeft een complex, hartig en licht nootachtig profiel dat waanzinnig goed past bij zowel Spaanse tapas als chique hoofdgerechten:

- Iberico & tapas:** De ultieme dip voor een plank met *Jamón Ibérico*, chorizo, manchego kaas of warme *croquetas*.
- Vlees & wild:** Smeert fantastisch bij gebraden varkenshaas, varkensbuik (*pork belly*) of wildgerechten zoals hertenbiefstuk.
- Paddenstoelen:** Een waanzinnige match met gebakken bospaddenstoelen, cantharellen of een vegetarische paddenstoelenburger.
- Zeevruchten:** Erg lekker bij gegrilde grote garnalen, langoustines of stevige witvis zoals kabeljauw.



WHISKY / WHISKEY* MAYONAISE

Om een karaktervolle whisky mayonaise te maken, combineren we de zachtheid van klassieke mayonaise met de diepe, complexe smaak van whisky. Net als bij de rum variant koken we de whisky kort in met een vleugje zoet en zuur. Hierdoor verdampt de scherpe alcohol, maar blijven de rijke, houtachtige en soms rokerige aroma's perfect behouden.

Bereidingstijd: 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 4 el whisky (kies een zachte Bourbon of Ierse whiskey voor een zoetere, vanilleachtige smaak; kies een Schotse Islay whisky als je houdt van een uitgesproken rokerig karakter)
- 1 el vers citroensap (voor de nodige frisheid)
- 1 tl esdoornsiroop (maple syrup) of vloeibare honing
- 1 groot ei (op kamertemperatuur)
- 1 tl Dijon mosterd
- 225 ml neutrale olie (zonnebloemolie of arachideolie)
- snuf zout en versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de whisky, het citroensap en de esdoornsiroop (of honing) in een klein pannetje.
2. Breng zachtjes aan de kook op laag vuur.
3. Laat het geheel in 5 tot 7 minuten inkoken tot ongeveer de helft van het volume (je houdt zo'n 2 à 3 el over).
4. Laat deze reductie volledig afkoelen tot kamertemperatuur.
5. Neem een hoge, smalle maatbeker waar de kop van je staafmixer nét in past.
6. Doe het hele ei, de mosterd, een snuf zout, peper, de afgekoelde whiskyreductie én alle neutrale olie in de beker.
7. De olie drijft direct naar boven.
8. Zet de staafmixer recht op de bodem van de maatbeker, direct over het ei heen.
9. Zet de mixer aan op de hoogste stand en houd hem 5 tot 10 seconden roerloos op de bodem gedrukt.
10. Onderin ontstaat nu direct een dikke, stabiele emulsie.
11. Zodra de basis op de bodem goed gebonden is, trek je de staafmixer heel langzaam en geleidelijk in een vloeiende beweging recht omhoog.
12. De resterende olie van bovenaf wordt nu perfect meegepakt tot een egale, romige saus.
13. Proef de mayonaise.
14. Als je een rokerige whisky hebt gebruikt, is de smaak vaak erg krachtig; voeg naar wens nog een extra snufje zout of een drupje citroensap toe voor de balans.

LEKKER BIJ:

Whisky mayonaise heeft een stoer, warm en gelaagd smaakprofiel. Het smaakt waanzinnig goed bij stevige, hartige en gerookte gerechten:

-  **Luxe burgers & BBQ:** De absolute ultieme topping voor een sappige runderburger (vooral met bacon en cheddar) of bij slow-cooked spareribs.
-  **Rood vlees & wild:** Heerlijk bij een gegrilde ribeye, biefstuk of wildzwijn-koteletten.
-  **Gerookte vis:** Verrassend lekker als dipsaus bij warm gerookte zalm of gegrilde forel.
-  **Stoere snacks:** Een geweldige begeleider van ambachtelijke dikke Vlaamse frieten of gefrituurde uienringen (onion rings).

* Het belangrijkste verschil tussen whisky en whiskey is de geografische herkomst en de bijbehorende spellingtraditie. De gekozen schrijfwijze zegt op zichzelf niets over de kwaliteit van de drank.

De splitsing is in de 19e eeuw ontstaan in Ierland. Destijds was de Schotse whisky vaak nog van wisselende of mindere kwaliteit. Om hun eigen, driemaal gedistilleerde drank te onderscheiden voor de export naar de Verenigde Staten, besloten de Ierse distilleerders de extra 'e' aan het woord toe te voegen. Die traditie is sindsdien zo gebleven.



WITTE WIJN MAYONAISE

Om een elegante witte wijn mayonaise te maken, gebruiken we een reductie van een droge witte wijn gecombineerd met frisse witte wijnazijn. Dit geeft de mayonaise een verfijnde, friszure en licht aromatische smaak die doet denken aan een romige bearnaisesaus, maar dan koud geserveerd.

Bereidingstijd: 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 150 ml droge witte wijn (bijv. Sauvignon Blanc voor een fris karakter, of Chardonnay voor een wat rondere smaak)
- 1 klein sjalotje, heel fijn gesnipperd
- 1 el witte wijnazijn
- een paar gekneusde witte peperkorrels
- 1 groot ei (op kamertemperatuur)
- 1 flinke tl Dijon mosterd
- 225 ml neutrale olie (zoals zonnebloemolie of arachideolie)
- snuf zout
- snufje witte peper (zodat de mayonaise mooi egaal wit/crème blijft)

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker

ZO MAAK JE HET:

- Doe de witte wijn, het gesnipperde sjalotje, de witte wijnazijn en de gekneusde peperkorrels in een klein pannetje.
- Breng aan de kook en laat op middelhoog vuur inkoken tot er nog ongeveer 2 tot 3 el geconcentreerde vloeistof over zijn (ca. 10 minuten).
- Zeef de stukjes sjalot en peperkorrels eruit en laat de reductie volledig afkoelen tot kamertemperatuur.
- Neem een hoge, smalle maatbeker waar de kop van je staafmixer nét in past.
- Doe het hele ei, de mosterd, een snuf zout, witte peper, de afgekoelde witte wijnreductie én alle olie in de beker.
- De olie drijft direct naar boven.
- Zet de staafmixer recht op de bodem van de maatbeker, direct over het ei heen.
- Zet de mixer aan op de hoogste stand en houd hem 5 tot 10 seconden stil op de bodem gedrukt.
- Onderin ontstaat nu direct een dikke, romige witte binding.
- Zodra de basis goed gebonden is, trek je de staafmixer heel langzaam en geleidelijk in een vloeiende beweging recht omhoog.
- De resterende olie van bovenaf wordt nu perfect mee geëmulgeerd tot een gladde, dikke saus.
- Proef de mayonaise.
- Voeg naar wens nog een extra snufje zout of een heel klein drupje witte wijnazijn toe voor extra vurigheid.

LEKKER BIJ:

Witte wijn mayonaise heeft een fris, verfijnd en elegant profiel. Het is de perfecte begeleider voor lichtere gerechten, vis en voorjaarsgroenten:

- Vis & schaal- en schelpdieren:** De absolute nummer één bij gebakken kabeljauw, gegrilde zeebaars, mosselen, koude gepocheerde zalm of een klassieke garnalencocktail.
- Asperges:** Waanzinnig lekker als koude dipsaus bij gekookte witte of groene asperges.
- Gevogelte:** Een heerlijke, frisse upgrade voor een sandwich met gerookte kip, kalkoen of bij een gebraden kippetje.
- Franse frietjes:** Past perfect bij dunne, knapperige Franse frites (frites allumettes).



WODKA MAYONAISE

Om een strakke en frisse wodka mayonaise te maken, gebruiken we een basis van klassieke mayonaise gecombineerd met wodka, citroen en een klein vleugje tomatenpuree. Omdat wodka van zichzelf een neutrale alcoholsmak heeft, koken we de alcohol er grotendeels uit en voegen we smaakmakers toe. Dit resulteert in een waanzinnig frisse, cleane saus met een subtiele kick, geïnspireerd op de klassieke Bloody Mary.

Bereidingstijd: 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 3½ el wodka
- 1 el vers citroensap
- 1 tl tomatenpuree (voor een diepere umami-smaak en een heel lichtroze gloed)
- 2 druppels Tabasco of een mespuntje cayennepeper (optioneel, voor een subtiele kick)
- 1 groot ei (op kamertemperatuur)
- 1 tl Dijon mosterd
- 225 ml neutrale olie (zonnebloemolie of arachideolie)
- snuf zout
- versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de wodka, het citroensap, de tomatenpuree en de eventuele Tabasco in een klein pannetje.
2. Roer goed door met een garde tot de tomatenpuree is opgelost.
3. Breng zachtjes aan de kook en laat het 3 tot 5 minuten op laag vuur pruttelen, zodat de scherpe alcohol dampen verdampen en de smaken mengen.
4. Je houdt zo'n 2 à 3 eetlepels vloeistof over.
5. Laat dit volledig afkoelen tot kamertemperatuur.
6. Neem een hoge, smalle maatbeker waar de kop van je staafmixer nét in past.
7. Doe het hele ei, de mosterd, een snuf zout, peper, de afgekoelde wodbasis én alle neutrale olie in de beker.
8. De olie drijft direct naar boven.
9. Zet de staafmixer recht op de bodem van de maatbeker, direct over het ei heen.
10. Zet de mixer aan op de hoogste stand en houd hem 5 tot 10 seconden roerloos op de bodem gedrukt.
11. Onderin ontstaat nu meteen een dikke, romige binding.
12. Zodra de basis op de bodem goed dik is, trek je de staafmixer heel langzaam en geleidelijk in een vloeiende beweging recht omhoog.
13. De resterende olie van bovenaf wordt nu perfect mee geëmulgeerd tot een egale saus.
14. Proef de mayonaise.
15. Voeg naar wens nog een extra snufje zout of een drupje citroensap toe voor de ultieme frisse balans.

Tip voor een variant: Roer er op het laatst een klein beetje fijngehakte verse dille of selderijzout doorheen voor die échte Bloody Mary-vibe!

LEKKER BIJ:

Wodka mayonaise heeft een heel "clean", verfrissend en licht pittig karakter. Het snijdt perfect door vette gerechten heen en is daarom een fantastische match bij:

- Zeevruchten & vis:** De absolute topper bij gefrituurde inktvisringen (calamari), kibbeling, garnalenkroketjes of een haringsalade.
- Tartaar & carpaccio:** Smeert waanzinnig goed op een toastje met klassieke rundertartaar (zoals in een Steak Tartare) of rundercarpaccio.
- Vette snacks:** Een geweldige, verfrissende dip voor bitterballen, kaastengels of dikke frites.
- Smörrebröd & sandwiches:** Heerlijk op een Deens roggebroodje met gerookte zalm en avocado.

