

Σ Π Ι Τ Ι Κ Η Μ Α Γ Ι Ο Ν Ε Ζ Α

ΔΙΑΡΚΕΙΑ : 0,5 ΩΡΑ - ΔΥΣΚΟΛΙΑ 1 / 5 (ΠΟΛΥ ΕΥΚΟΛΗ)



Για σήμερα σας έχω ένα κλασικό συνοδευτικό. Μια πεντανόστιμη, κρεμώδης και λαχταριστή μαγιονέζα. Είναι πάρα πολύ εύκολη, μπορεί να διατηρηθεί στο ψυγείο για αρκετό καιρό και θα συνοδέψει το ψαρί σας, το burger, τις τηγανίτες πατάτες και ότι εσείς λαχταράτε!

ΥΛΙΚΑ

- 450γρ. Ηλιέλαιο
- 50γρ. Ελαιόλαδο
- 2 αυγά
- 50γρ. Χυμό λεμόνι
- 1 κ.γ. αλάτι
- 1 κ.γ. ζάχαρη
- 1 κ.γ. ξίδι
- 2 κ.γ. μουστάρδα
- 2 κ.γ. κέτσαπ (προαιρετικά)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Στον κάδο του πολυμίξερ μας προσθέτουμε 2 αυγά
- Προσθέτουμε 50ml χυμό λεμόνι
- Προσθέτουμε το αλάτι και την ζάχαρη
- Προσθέτουμε και 1 κουταλιά ξύδι
- Προσθέτουμε την μουστάρδα και το κέτσαπ (προαιρετικά)
- Κλείνουμε το πολυμίξερ μας, και ξεκινάμε να χτυπάμε στην χαμηλή ταχύτητα
- Ρίχνουμε σιγά - σιγά το ηλιέλαιο και το ελαιόλαδο
- Χτυπάμε για 5 λεπτά στην χαμηλή ταχύτητα και αλλά 15 δευτερόλεπτα στην δυνατή
- Η Μαγιονέζα μας είναι έτοιμη!

TIPS από την SIA

- Το κέτσαπ είναι προαιρετικό, μπορείτε να μην το βάλετε
- Μπορεί να διατηρηθεί σε γυάλινο βάζο μέσα στο ψυγείο για πάνω από 2 εβδομάδες
- Μπορεί να συνοδέψει το ψάρι σας, τις πατάτες τηγανητές σας ή να μπει σε ένα σάντουιτς!