

# HVIDLØGSMAYO

## GOD OPSKRIFT

Det her er en virkelig god opskrift på den lækreste hvidløgsmayo med en helt perfekt smagsbalance. Den kan serveres til stort set alt og holder sig fint et par dage i køleskabet, men det er svært at holde fingrene fra den.

Til

- 4 fed hvidløg
- 5 dl rapsolie
- 4 æggeblommer (store)
- 1 spsk hvidvinseddike
- 2 tsk dijonsennep
- salt
- peber

Pres hvidløg, og bland det med olien, så det kan ligge og trække lidt, gerne mindst 15 minutter.

Pisk æggeblommerne med hvidvinseddiken - jeg brugte en køkkenmaskine eller en håndmikser. Tilsæt olien i en tynd stråle, imens der piskes konstant. Vær tålmodig, så du ikke tilsætter for meget olie ad gangen, for så vil mayonnaisen skille. Smag til med dijonsennep, salt og peber.

Sæt hvidløgsmayoen på køl, indtil den skal serveres. Her kan den godt holde sig et par dage.

