

THOROLFS DYP & DRESSINGER

Mayonnaise

Ingredienser

1 pasteuriseret æggeblomme
2½ dl. olie
½ tsk. dijonsennep
1 tsk. hvidvinseddike
2 tsk. citronsaft
½ tsk. groft salt

Bland æggeblomme, sennep, hvidvinseddike, citronsaft og salt i en skål.

Det efterfølgende er ligeså nemt – bare du er tålmodig.

Pisk, pisk, pisk og tilsæt olien dråbevis. Ikke mere end dråber, der piskes væk med det samme. Hvis du hælder olien for hurtigt i æggeblandingen, skiller det hele.

Hvordan du kan vide om blandingen er skilt?

Hvis du bliver våd i ansigtet er blandingen skilt!

Intakt mayonnaise bliver i skålen.

Vejen til unge Akelas ♥

Aioli: Spejderrørt mayonnaise
tilsat knust hvidløg

Ramsløg/solsikkepesto

Ingredienser

1 stort bdt ramsløg
2 dl solsikkekerner
2 dl rapsolie
1 tsk salt

Skyld jord af ramsløgene.

Derpå knuses alle ingredienser til en jævn masse.

Smager skønt på brød eller pasta

THOROLF S DYP & DRESSINGER

Ramsløg/skvalderkål-pesto

Ingredienser

50 g ramsløg
50 g skvalderkål
50 g hassel nødder
Saft af 1 citron
½ liter rapsolie
Salt og peber

Skyld jord af ramsløg og skvalderkål.

Derpå knuses alle ingredienser til en jævn masse.

Mikro-minispejderne spiste
Lynsnobrød bagt med bagepulver
til: Uhm mmm ☺