

## 1. Mayonnaise med æg

Mayonnaiseopskriften nedenfor er modificeret efter CookWise (Corriher, 1997, s.289). Husk at bruge måleskeer.

### Ingredienser

2 stk pasteuriserede  
æggeblommer (1 bæger)

1½ tsk citronsaft fra flaske

2 tsk vand

1/8 tsk salt

1/2 tsk sennep

250 ml rapsolie

### Fremgangsmåde

- I. Æggeblommerne piskes sammen med citronsaft, vand, sennep og salt i et 500 ml målebæger. Start evt. med at bruge en gaffel og gå over til stavblender, når der er nok i bæget til at den kan få fat.
- II. Rapsolien piskes i lidt ad gangen. **Start langsomt** med at tilsætte olien dråbevis og pisk godt!
- III. Nu skulle I gerne have en fin ensartet mayonnaise. I skal bruge 50 g af denne mayonnaise til at gå videre med i næste del af øvelsen. Lad resten af mayonnaisen stå i målebægeret, så I senere kan sammenligne dem. Mærk bægeret, så I kan kende det igen.

---

Nu skal mayonnaisen ødelægges og reddes igen:

### Ingredienser

50 g mayonnaise fra ovst.

250 ml rapsolie

1 æggeblomme

### Fremgangsmåde

- I. Afvej mayonnaisen i et 500 ml målebæger.
- II. Tilsæt langsomt mere olie til mayonnaisen, mens I pisker med en gaffel. Pisk **meget** grundigt – energiinputtet fra stavblenderen, som I lige har brugt, er mange gange større end energiinputtet fra en gaffel, så der

skal piskes længe og grundigt med gafflen. Olien tilsættes forsigtigt fra et 250 ml målebæger indtil mayonnaisen "går i stykker" dvs. ændrer udseende og skiller ad - dette ses fx ved, at mayonnaisen bliver olieret at se på i overfladen. Notér hvor meget olie, der skulle til at ødelægge mayonnaisen. Bemærk også viskositet og udseende af den ødelagte mayonnaise.

- III. En ødelagt mayonnaise reddes ved at piske den ødelagte mayonnaise langsomt ned i en ny portion æggeblomme. Tag en æggeblomme og pisk 90 g af den ødelagte mayonnaise ned i lidt ad gangen.
- IV. Læg mærke til viskositet og udseende og sammenlign med mayonnaisen fra før. Mærk bægeret så I kan kende det.

## 2. Mayonnaise med aquafaba (vegansk)

Aquafaba er udblødningskogevandet fra kikærter. Kikærter har, ligesom andre bælgfrugter, et højt indhold af lecitin, hvorfor vandet kan bruges som erstatning af æggeblomme. Vandet fra kikærter på dåse er derfor klar til brug, men man kan dog også lave sin egen aquafaba ved at iblødsætte og koge tørrede kikærter. Brug aldrig kogevandet fra visse bønner, da der heri kan findes et højt indhold af en særlig slags lektiner, der kan give akutte forgiftninger hos mennesker (Arla.dk).

Mayonnaiseopskriften er modificeret efter Planteæderen (planteæderen.dk). Husk at bruge måleskeer.

### Ingredienser

4 spsk aquafaba (kikærtevand)

½ spsk eddike eller citronsaft

½ -1 tsk dijonsennep

½ tsk salt

200-250 ml rapsolie

### Fremgangsmåde

- I. 1 karton/dåse kikærter (kogt) åbnes og vandet (aquafaba) hældes fra kikærterne og afmåles i et 500 mL målebæger.
- II. Salt, sennep og eddike/citronsaft tilføjes og blandingen mikses nogle sekunder med stavblenderen.
- III. Olien tilsættes nu dråbevis lidt efter lidt – pisk det godt. Efterhånden kan der tilsættes mere og mere olie.
- IV. Mærk bægeret, så I kan kende det.

**OBS!** Emulsionen vil fremkomme efter ca. 100 mL olie er brugt. Herefter forsætter man til den ønskede tekstur opnås, dog maks. 250 mL.

### 3. Mayonnaise med hvidløg (Aioli)

I traditionel aioli sætter mayonnaisen sig ved hjælp af hvidløgets evne til at danne en solvent og derved tykne den kontinuerte vandfase, hvori oliedråberne er dispergeret. Opskrifter med tilsat æg og/eller brødkrummer eller mælk findes også, her er det dog andre komponenter, der stabiliserer mayonnaisen. For at frigive hvidløgets egne stabiliserende komponenter, skal hvidløgets stamperes godt i en morter (med salt). Efterfølgende stamperes olien i ved håndkraft frem for at anvende en stavblender, som ellers vil ødelægge de stabiliserende strukturer.

Mayonnaiseopskriften er modificeret efter Chef John's Real Aioli ([allrecipes.com](http://allrecipes.com)). Husk at bruge måleskeer.

#### Ingredienser

5 hvidløgsfed (ca. 25 g)  
1½ tsk citronsaft fra flaske  
2 tsk vand  
1/2 tsk salt  
200-250 ml rapsolie

#### Fremgangsmåde

- I. Friske hvidløg pilles og hakkes i fine tern med en kniv.
- II. Hvidløget overføres til en morter, hvori det stamperes godt med groft salt. Hvidløgsmassen stamperes til en tyk, jævn pasta, dette skal gøres grundigt!
- III. Herefter tilsættes vand og citronsaft, og der stamperes igen.
- IV. Nu tilsættes olien lidt efter lidt – tilsæt meget lidt ad gangen og stamp. Efterhånden kan der tilsættes mere og mere olie.
- V. Der forsættes til man har opnået den ønskede tekstur, dog maks. 250 mL. Teksturen kan desuden modificeres ved tilsætning af en yderlig mængde vand.
- VI. Mærk bægere så I kan kende det.