

Aioli dipsaus

Ingrediënten :

20 g. citroen of limoensap
50 g. water
50 g. zonnebloem -of maisolie
50 g. knoflook
zout
450 g. olie (1/2 olijfolie, 1/2 zonnebloem -of maisolie)
1 ei

Idien olijfolie naar

Bereiding :

450 g olie afwegen en apart houden.

Hak de knoflook fijn door ze in de opening te gooien terwijl het mes draait.
Stel in: 20 sec / stand 6

Voeg de overige ingrediënten bij uitgezonderd de 450 g gereserveerde olie.
Stel in: 3 min / stand 4

Ga na 1 minuut naar stand 7,

Voeg het ei erbij,

Ga na 2 minuten naar stand 9.

Draai verder op stand 4 zonder de dop te verwijderen.

Vul nu het deksel heel traag met de gereserveerde olie.

Wanneer alle olie volledig opgenomen is, draai nog enkele seconden verder tot homogeen resultaat.

