



Ingrediënten

- 4 teentjes knoflook
- 1 ei
- 1 theelepel zout
- 1 theelepel paprikapoeder
- versgemalen peper
- 2 1/2 deciliter olijfolie
- 1 1/2 eetlepel citroensap van 1 citroen

Bereiden

Alle ingrediënten op kamertemperatuur laten komen. Korn omspoelen met warm water. Knoflookteentjes pellen en boven kom uitpersen. Ei splitsen en dooier in kom laten glijden (eiwit voor iets anders gebruiken). Toevoegen: zout en paprikapoeder. Peper erboven malen. Met vork goed door elkaar roeren. Langzaam kloppend met mixer druppel voor druppel olijfolie en 1 el citroensap toevoegen tot saus dikker wordt. Dan al kloppend scheutje voor scheutje olie toevoegen. Olie moet goed zijn opgenomen voordat volgend scheutje wordt toegevoegd. Als meer dan de helft van olie is toegevoegd, olie verder in dun straaltje toevoegen tot romige saus van mayonaisedikte ontstaat. Knoflookmayonaise op smaak brengen met enkele druppels citroensap.

Bron: Yvonne - Libelle???