

Urtemayonnaise

Ingredienser

- 4 dl urteolie
 - 1 håndfuld basilikum
 - 1 håndfuld persille
 - 4 del rapsolie
- 1 æg
- 2 spsk. citronsaft
- 1 spsk. Dijon sennep
- 1 tsk. salt
- Friskkværnet peber



Fremgangsmåde

1. Lav urteolie ved at blende urter og olie i en kraftig blender, til olien har en ensartet farve uden større stykker af urter.
2. Si urteolien og kom den i en gennemsigtig pose og lad det stå i ca. 1 time til vand og olie har skilt sig fra hinanden.
3. Hæld olien fra over i en høj beholder
4. Tilsæt dijon sennep, citronsaft, æg, salt og peber
5. Med en stavblender blendes ingredienserne til en glat og grøn urtemayo. *(Sørg for ikke at få luft i mayonnaisen imens der blendes)*
6. Langsomt vil der skabes en mayonnaise som er helt glat og smager fantastisk