



Aïoli

Knoflooksaus

2 - 3 tenen knoflook (of meer, naar smaak)
plantaardige olie (b.v. maïs- of zonnebloemolie)
1 ei
peper en zout
een paar druppels citroensap of witte wijnazijn
1 theelepeltje mosterd

Het allerbelangrijkst bij het maken van mayonaise, en dus ook bij deze aïoli, is dat alle ingrediënten dezelfde temperatuur hebben. Zoniet, dan gaat het spul schiften. Haal alles dus een uurtje voor je begint uit de koelkast.

Begin met het scheiden van het eigeel. Dat doe je zo: breek boven een kom het ei, maar zorg ervoor dat de dooier heel blijft, en dat alles in één helft van de eierschaal blijft zitten. Laat dan zoveel mogelijk eiwit in de kom druipen. Laat de dooier dan in de andere, lege, helft van de eierschaal glijden. Nu kun je het resterende eiwit in het kommetje laten druipen. Het eiwit hebben we niet nodig, dat gaat in de koelkast voor iets anders.

Doe de dooier in een ruime kom. Pers de knoflook en doe die bij het ei, samen met zout en peper. Niet te veel, want je kunt er aan het eind altijd nog wat bijdoen, maar je kunt het er niet meer uithalen.

Klop met een garde of mixer de dooier een klein beetje op. Begin dan met de olie erdoor te kloppen. Steeds een heel klein scheutje erbij, en dan weer kloppen tot de olie helemaal is opgenomen. Pas dan weer een nieuw scheutje, maar pas op, pas op: niet te veel, want dan gaat het schiften. Klop ook niet te hard. Zet de mixer in een lage stand. Zo blijf je doorgaan tot je uiteindelijk een stevige massa hebt gekregen.

De hoeveelheid olie die je uiteindelijk nodig hebt hangt helemaal af van hoe groot de eierdooier is en hoe dik je de saus wil hebben.

Ten slotte doe je er een paar druppels citroensap of azijn bij, en een theelepeltje mosterd, en als het nodig is nog wat zout en peper.