

# MAJONEZ ZIOŁOWY

„Kto nie kocha majonezu? A majonez ziołowy to jeszcze większy skarb. Oprócz pięknego koloru ma jeszcze lepszy smak. Możecie go przygotować tak jak ja z lubczyku albo z innych ziół np. szczypiorku, naci selera, bazylii itp.”

## **SKŁADNIKI (na 250 ml):**

- 250 ml oleju rzepakowego lub oliwy
- Duży pęk ziół (u mnie lubczyk)
- 3 żółtka jaj
- 1 duża łyżka musztardy
- 2 łyżeczki soku z cytryny
- Sól i pieprz

## **PRZYGOTOWANIE:**

- Olej lub oliwę zblenduj na gładko razem z ziołami. Podgrzej na parze lub w garnuszku do około 50 stopni, ja podgrzewam aż dotknięta palcem oliwa będzie wydawała się dosyć ciepła, ale nie parzyła. Gdy za mocno podgrzejecie oliwa straci kolor.
- Następnie przelewam przez gęste sito, olej który zleci będzie naszą docelową oliwą.
- Gdy olej wystygnie możemy robić majonez. Olej musi mieć temperaturę pokojową, podobnie jajka.
- Zanim wybijesz żółtka, sparz jajka we wrzątku przez kilka sekund. Do żółtek dodaj musztardę i sok z cytryny. Zaczynij ubijać miskerem, po chwili zacznij dodawać olej bardzo małym strumieniem lub



**małymi porcjami. Ubijaj, masa powoli powinna stawać się jasna i gęsta. Dopraw solą i pieprzem oraz ewentualnie sokiem z cytryny.**

- **Podawaj do sałatek, jajek, kanapek...**