**Zelfgemaakte aioli van Francesca**

Nodig:

3 flinke tenen knoflook

1 ei (op kamertemperatuur)

1 eetlepel citroensap

5 gram zout

325 gram zonnebloemolie

optioneel: 1 theelepel fijngehakte bieslook

Bereiding:

Knijp de 3 tenen knoflook uit in de maatbeker en voeg ook 1 ei, 1 eetlepel citroensap en 5 gram zout toe. Klop dit kort door elkaar met de staafmixer. Schenk 50 gram zonnebloemolie erbij en plaats de staafmixer op de bodem van de maatbeker. Zet de staafmixer aan op de bodem voor een paar seconden en haal de staafmixer daarna heel langzaam op en neer. Als er vaste massa begint te ontstaan rond de voet kun je heel rustig de rest van de olie er in een dun straaltje steeds bijschenken terwijl je de staafmixer langzaam op en neer laat gaan. Blijf hiermee doorgaan tot de aioli een gladde, vaste emulsie heeft gekregen. Schep over in een bakje en garneer eventueel naar wens met wat verse, fijngehakte bieslook.