**Zelfgemaakte mayonaise**

Nodig:

250 milliliter zonnebloemolie

1 groot ei

flinke snuf peper en zout

1,5 theelepel milde, fijne mosterd

1,5 theelepel poedersuiker

1 theelepel witte-wijnazijn

Bereiding:

Breek het ei in een maatbeker waar je staafmixer precies in past. Voeg azijn, zout, peper, mosterd en suiker toe. Giet er 250 ml olie bij. Zet de staafmixer zachtjes op de bodem van de maatbeker. Begin voorzichtig met mixen: zet hem eerst een aantal seconden op de bodem van de pot en zorg dat je het liefst precies op de eidooier staat. Haal dan heeeeeeeeel langzaam de mixer omhoog. Haal de mixer een paar keer heen en weer (niet te vaak). Spatel nog even door om eventueel overtollig olie goed te mengen. Breng eventueel verder op smaak met azijn, citroensap, mosterd, chilisaus etc.