

ΑΦΟΙ ΧΑΪΤΟΓΛΟΥ Α.Β.Ε.Ε.



Μαγιονέζα σησαμέλαιου

ΥΛΙΚΑ

- 750 ml Παρθένο Σησαμέλαιο
- 6 κρόκους αυγών
- Αλάτι, πιπέρι άσπρο
- Λεμόνι ή ξύδι
- 1 κουταλιά της σούπας μουστάρδα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπήστε στο πολυμίξερ τους κρόκους των αυγών με λίγο λεμόνι, αλάτι, πιπέρι και μουστάρδα, μέχρι το μείγμα να αρχίσει να ασπρίζει και να αφρατέψει. Κατόπιν ρίξτε το σησαμέλαιο λίγο-λίγο ώσπου να ενσωματωθεί με το υπόλοιπο μείγμα. Αν το μείγμα είναι σφιχτό, ρίξτε λίγο νερό και χτυπήστε μερικά δευτερόλεπτα ακόμη, ώσπου να γίνει λείο και απαλό.

Αλατοπιπερώνετε και σερβίρετε.

Tips : Χρησιμοποιείστε φρέσκα αυγά, καθαρά σκεύη και κρύα υλικά.

**Με τη μαγιονέζα αυτή μπορείτε να γαρνίρετε διάφορες σαλάτες, συνοδεύοντάς την προαιρετικά με σησάμι ή μαυροσήσαμο.*

**Μπορείτε να κάνετε παραλλαγές της μαγιονέζας ως εξής:*

- Προσθέτοντας μουστάρδα με κόκκους σιναπιού (μουστάρδας) για να συνοδεύσετε λευκά κρέατα.
- Προσθέτοντας μπούκοβο, πάπρικα και λίγο ταμπάσκο για μια πολύ πικάντικη μαγιονέζα.
- Προσθέτοντας ψιλοκομμένο αγγουράκι τουρσί και κάπαρη για να συνοδεύσετε ψάρια.
- Προσθέτοντας διάφορα αρωματικά χόρτα, βασιλικό, μυρώνι, δυόσμο, άνηθο, μαϊντανό για τις σαλάτες.