

Løvstikke-aioli

Skyl løvstikken, nip bladene af og tør dem i en salatslynge eller i et viskestykke. Kom dem i en blender med 3 dl af olien og de to hvidløgsfed. Blend i et par minutter til olien er grøn og uden hele stykker krydderurter. Kom evt. olien igennem en finmasket sigte, hvis mayonnaisen skal være helt glat.

Bland nu urteolien med resten af olien.

Kom æggeblommerne i en stor skål sammen med sennep, lidt salt, peber og to spsk. citronsaft og pisk det godt sammen med en elpisker. Hvis du har et godt ballonpiskeris så brug det.

Pisk nu olien i æggeblommemassen lidt ad gangen i en tynd stråle. Hæld så langsomt, at olien hele tiden når at blive pisket ind i æggeblommerne. Hold af og til en pause med olien og pisk mayonnaisen godt igennem. Fortsæt til al olien er tilsat og pisk derefter lidt vand i. Pisk igen godt igennem – det er med til at sikre, at mayonnaisen ikke skiller, og at den får en flot og homogen konsistens.

Smag til sidst til med salt og evt. ekstra citronsaft.

Stil straks mayonnaisen på køl, hvor den kan holde sig i 5-6 dage.