

## Urtemayonnaise

Urtemayonnaise

**1 bundt krydderurter,**

**f.eks. estragon, persille, kørvel, dild, løvstikke, purløg**

**3 æggeblomer**

**1 spsk. dijonsennep**

**2-3 spsk. citronsaft**

**6 dl majs- eller solsikkeolie**

**1 tsk. havsalt**

**friskkværnet peber**

**1-2 spsk. koldt vand**

1) Urtemayonnaise: Skyl krydderurterne, nip bladene af og tør dem i salatslynge eller i et viskestykke. Kom dem i en blender med 3 dl af olien og 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 1 spsk. eddike og pisk det godt sammen med en elpisker, eller hvis du har et godt ballonpiskeris til at samle mayonnaisen med. Pisk nu æggeblommerne 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 - dette 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. Krydderurtemayonnaisen smager bedst, hvis den er lidt til den syrlige side, og laver man den med persille, så smag den til med en lille smule friskrevet hvidløg.

Stil straks mayonnaisen på køl, hvor den kan holde sig i 4-5 dage.