

AIOLI

INGREDIENTS:

2 egg yolks
1/2 tsp dijon mustard
2 dl neutral oil
1 garlic
lemon juice
salt
pepper

PREPARATIONS:

1. *The egg yolk and oil should be room tempered before you start, so it will not separate.*
2. *Mix the egg yolk, add the oil really slowly while you mix it.*
3. *Add the rest of the ingredients.*

AIOLI

INGREDIENSER:

2 eggeplommer
1/2 ts dijon sennep
ca 2 dl smaksnøytral olje
ca 1 fedd hvitløk presset
litt nypresset sitronsaft
salt
pepper

FRAMGANGSMÅTE:

1. *Egg og olje bør ha romtemperatur før du starter, dette er med på å forhindre at det skiller seg.*
2. *Visp eggeplommen slik at den tykner litt, og hell deretter oljen i en jevn tynn stråle oppi samtidig som du visper.*
3. *Smak til med resten av ingrediensene.*