

Recept Mayonaise (Sauzen en dressing)

Recept

_____ stuks	2½ dl.	grondstof	bijzonderheden
	1 stuks	ei	alleen eidooier gebruiken, op kamertemperatuur
	2½ dl.	slaolie	op kamertemperatuur
	2 el.	azijn	op kamertemperatuur
	iets	Zout	op kamertemperatuur
	snufje	peper	op kamertemperatuur
	enkele druppels	worcestersaus	op kamertemperatuur
	1 mespuntje	mosterd	op kamertemperatuur

Werkwijze

Mise-en-place:

- Vul je werkvoorbereidingsformulier in.
- Stel eventueel de apparatuur in.
- Maak je werkplek gereed.

Bereidingswijze:

- Verzamel je grondstoffen, weeg ze af en geef ze eventueel de bewerking die in de kolom bijzonderheden staat aangegeven.
- Maak van een natte doek een rol.
- Zet de schaal scheef op de doek.
- Doe de eidooier in de schaal.
- Voeg er mosterd, azijn, zout en enkele druppels worcestersaus aan toe.
- Roer de grondstoffen op één plek goed door elkaar.
- Voeg er een paar druppels slaolie aan toe en roer ze weg.
- Herhaal dit tot de olie op is. Hoe meer mayonaise je krijgt, hoe meer sneller je de olie toe kunt voegen. Roer eerst de olie helemaal weg voordat je er nieuwe bij doet anders gaat de mayonaise schiften.
- Breng de mayonaise eventueel op smaak. Nakruiden met zout is niet mogelijk (witte puntjes), zout oplossen in water en dan toevoegen kan een oplossing zijn.

Dikke mayonaise kan afgeslapt worden met water als de mayonaise te zuur is of met zuur als de mayonaise te vlak van smaak is.

Afwerking/serveren:

- Roer de cocktailsaus voor het gebruik kort door.
- Nappeer de saus op het gerecht of serveer deze apart in een saucière.

Afrondende werkzaamheden:

- Laat je gerecht(en) beoordelen.
- Ruim je werkplek op.
- Verzorg de keuken.