



# CHIMMICHURRYMAYONAISE



## Ingrediënten

- 2 eidooiers
- 50 ml knoflookolie
- 50 ml avocadoolie
- 250 ml zonnebloemolie
- 2 EL chilli olie
- Bosje peterselie
- Bosje koriander
- 2 sjalotten
- 2 limoenen
- 1tl mosterd
- Peper en zout

## Bereidingswijze

- Snipper de sjalot en giet in een bakje het sap van één limoen er overheen
- Hak de verse peterselie en koriander fijn en zet even opzij
- Doe de 2 eidoeiers, met het sap van een halve limoen en de mosterd in een blenderbeker voeg daar de knoflookolie, avocadoolie en zonnebloemolie aan toe.
- Zet de blender in de beker en zet hem aan , laat hem 15 seconden op de bodem staan en trek de blende dan langzaam naar boven. Je ziet dan een mayonaise ontstaan. Als hij te dun is giet je er een beetje zonnebloem olie bij. Als hij schift zet je de blender weer op de bodem en herhaal je het voorgaande als dat onvoldoende helpt kan je een theelepel koud water toevoegen.
- Breng de mayonaise op smaak met de chiliolie peper en zout. De mayonaise mag net iets dik zijn.
- Roer met een lepel vervolgens de sjalot en de kruiden door de mayonaise.
- Laat alles minimaal een uur staan voor betere smaakverdeling!

## Bierparing

## BBQ en gereedschap

•