



Tillbehör

Krögarmajonnäs

En lyxig majonnäs med djupare, rundare smak som passar bra till t.ex. råbiff, hamburgaren eller grillningen. Vill du ha extra mycket smak väljer du att helt ta bort oljan och istället ta 1 dl Krögartalg och 1 dl Guldtalg.

Ca 2 dl majonnäs

Tillagningstid ca 15 min

Ingredienser

- 2 äggulor
- 1 msk dijonsenap
- 1 dl smält Krögartalg (eller hälften Krögartalg och hälften Guldtalg)
- 1 dl rapsolja
- 1/2 krm salt

Gör så här

1. Vispa ihop äggulor, senap och salt.
2. Smält Krögartalg och ev. Guldtalg. Vispa upp det fluffigt och låt det komma ner i temperatur.
3. Tillsätt långsamt den smälta talgen och oljan i en tunn stråle, medan du hela tiden vispar.
4. Rör tills du har en tjock och krämig majonnäs.
5. Njut!

