



# Thermomix Mayonaise

## Ingrediënten

- 2 eigelen
- 1 eetlepel mosterd
- peper en zout
- 120 gr druivenpitolie

[www.alleskunner.be](http://www.alleskunner.be)



## Instructies

- Doe de vlinder in de mengbeker
- Doe de eigelen, mosterd, peper en zout in de mengbeker
- Plaats het deksel erop en weeg nu bovenop je mengbeker de olie al af
- We zetten de thermomix aan op snelheid 3 zonder tijd in te stellen.
- Voeg nu de citroensap toe bovenaan je Thermomix. Voeg erna de olie geleidelijk op het deksel toe.
- Stop de Thermomix als de olie is toegevoegd
- Valla heerlijk verse mayonaise