Mayonnaise – sådan laver man Burger Mayonnaise

Der findes et utal af klassiske og kulturelt baserede variationer af mayonnaise. Mayonnaise hører hjem på en Burger det kan vi hurtig blive enig om. Min Burger Mayonnaise er der tilsat hvidløg. Har du prøvet alt lave din Mayonnaise selv?

Det er virkeligt ikke svært at rører Mayonnaise selv sammen og endnu en plus er at du nøjagtigt ved hvad der er i den. Det gør du ikke i de færdig købte tuber du kan købe i din Supermarked som for det meste indholder E nummer.



Hjemmelavede Burger Mayonnaise

til 4-6 Burger til ca. 2 dl*, holdbar 1-2 dag på køl*
tilberedningstid: ca.30 minutter

Ingredienser til hjemmelavede Mayonnaise:

- 1 Æggeblomme (skal have stuetemperatur)
- ¼ tsk. Salt
- ¾ tsk. sennepspulver
- lidt peber
- 2½ dl neutral solsikkeolie
- ½ tsk. Hvidløgspulver (undlades hvis man ønsker den Naturel)
- 1 spsk. Hvidvin
- 1 spsk. Citronsaft
- 1 spsk.Hvidvinseddike (kan undlades – skal erstattes med 1spsk. citronsaft)

Fremgangsmåde af hjemmelavede Mayonnaise:

1. Pisk æggeblommen og salt sammen i cirka 1 minut, det tykner blommen en smule, og sørger for at den bedre binder olien.
2. Pisk sennep i og tilsætter herefeter olien, 1 tsk. ad gangen. Tilsæt først næste teske olie når oliedråberne er pisket ind i blandingen, og du ikke kan se nogle olien på toppen længer. Når konsistensen er fast og cremet, er mayonnaisen klar til at du kan tilsmage den.
3. Rør din citronsaft, eddike, hvidvin, hvidløgspulver og peber i og tilsæt evtl. ekstra salt efter egen smag.
4. Det vigtigste er at mayonnaisen har godt med syre, ellers vil du opleve at den bliver som olie i smagen.
5. Sæt mayonnaisen på køl indtil servering.

Har du prøvet at lave din Ketchup selv? ***Hvis ikke har jeg opskriften til dig her:***

https://boemsen.com/ketchup-er-ikke-ketchup-hjemmelavet-ketchup/

Problemløseren – Sådan gør du, hvis det går galt

Er mayonnaisen alligevel skilt fra olien, kan det have mange årsager. Nogle fejl, kan du selv rette op på, ellers heder det starte forfra desværre.

Fejl 1 Mayonnaisen bliver ikke tyk, men forbliver tynd og gul.

- **Fejl:** Olie er blevet tilsat for hurtigt i starten. Her er det især vigtigt at man tilsætte små mængder olie ad gangen.

Sådan løser du problemet:

- Start forfra.
- Eller du laver en støre portion med en ny æggeblomme, hvor du pisker den fejlede mayonnaise ned i. Men det skal gøres langsamt 1 tsk. ad gangen, Det vil sige du følger sammenvejledning med sammen ingredienser endnu engang og giver større portion færdig mayonnaise.

Fejl 2 Mayonnaisen så fin og cremet ud, men skilte lige pludselig.

- **Fejl:** Æggeblommen kan ikke binde mere olie. Normalt kan en æggeblomme binde max 3 dl olie, men det variere efter æggets størelse.

Sådan løser du problemet:

- Pisk 1 spsk. iskoldt vand i.
- Hvis det ikke hjælper, tilsæt et par tsk. ekstra æggeblomme og pisk igen, den burde samle sig nu.

Fejl 3 Mayonnaisen smager kedeligt og fladt.

- **Fejl:** Der er ikke tilsat nok syre (enten vineddike eller citron) eller ikke nok salt.

Sådan løser du problemet:

- Tilsæt mere citronsaft / eddike eller salt. Eventuelt begge dele.