

Kopiark 3 – Mojo med ramsløg

– Her er inspiration til mojo med ramsløg! Udviklet af kok Klavs Styrbæk.



Ingredienser

- 2 æggeblommer
- 1 ½ spsk æbleeddike
- 1 ½ tsk dijon sennep
- Lidt salt, friskkvæmet peber
- 2 ½ dl rapsolie
- ½ dl. fintskåret ramsløg, evt. hakket
- Dråber citron og tabasco

Fremgangsmåde

Alle ingredienser til mayonaisen skal have stuetemperatur

1. Pisk æggeblommer, eddike, sennep sammen
2. Pisk olie i lidt ad gangen til den ønskede konsistens
3. Smag til med citron, tabasco, salt, peber og ramsløg

Der kan bruges meget forskellig slags tang, f.eks. er friske spidser af blæretang også utroligt lækkert.