Легкий рецепт приготовления домашнего майонеза

Всегда кажется пустяком в приготовке его самостоятельно, а если есть блендер, просто выполните следующие действия.

Я не люблю те, которые продаются в банках, но довольно сладкие или уксусные на мой вкус и мне не охота делать традиционный вкусный вариант. Обнаружил, что можно сделать отличный вариант с гораздо меньшими усилиями.

Ингридиенты на 300 г: желток, ст л горчицы и холодной воды, ч л уксуса, 250 мл оливкового масла, соль.

1 Во многих кухонных комбайнах сложно наготовить малый объем, потому что количество слишком мало для эмульгирования в таком большом пространстве. Однако с погружным миксером проще с кувшином, который лишь немного шире, чем головка. В широком не получится.

2 Поместите яичную массу в емкость – подойдет любая, главное, чтобы он был достаточно узким (см. шаг 1) и высоким, чтобы потом вместить все масло. Если вы хотите иметь насыщенный соус с характерным ароматом, используйте два яйца; а для более элементарного возьмите все яйцо. Оно должно попасть в сосуд перед олией.

3 Добавьте приправы и немного водички. Я предпочитаю классическую горчичку и винный оцет, зубок чеснока и пучок зелени, ст л воды.

4 Вылейте масло поверх. Олию можно заменить другим ароматным маслом. Для более мягкого привкуса, просто долейте еще 25 мл исходного нейтральной олии. Примечание: вам не нужно точно указывать его долю, так как желток может взять больше, не расщепляясь.

5 Отложите на 30 секунд, затем расположите смеситель на донышко и включите. Смешивайте, удерживая его прижатым к основанию, пока не увидите, что начинает вздуваться снизу, после можете очень медленно вести рукоятку вверх по стенке, продолжив перемешивать.

6 Если чрезмерно жидкий, оставьте его на пару минут и повторите. Если не удалось, налейте две ложки столовые прохладной воды в новый посуду с частью разделенной смеси, затем еще раз, постепенно вливая остаток, пока не смешается.

7 Приправить по желанию, затем доложите дополнительно ароматизаторы по желанию. Помимо нарезанных трав (например, черемши), вы можете смешать с цедрой цитрусовых (тогда вы можете заменить на сок на этапе 3), копченой паприкой или порошком карри или соусом тартар лук, петрушку и корнишоны. Возможности практически безграничны.

8 Для большей порции (он сохраняется в холодильнике несколько дней, не как магазинный), примените вместо этого небольшую чашу. Положите туда компоненты и взбивайте пол минуты, чтобы они хорошо смешались.

9 Если подающая трубка имеет маленькое отверстие в нижней части, налейте больше масла без запаха и по немножко капайте в смесь. Если нет, запустите машину и увеличьте дозу. Когда начнет густеть, вы можете прибавляйте быстрее, а затем оливковое масло, специи.