



RECIPE

手作りマヨネーズ

意外と簡単につくれますが、分離しやすいのが難点。分離を防ぐポイントは油を少しずつ注ぐことと、手早くかきまぜること。分離してしまった場合は、新しい卵黄または市販のマヨネーズに、分離したマヨネーズを徐々に加えながら混ぜるとうまくいきます。

材料(4人以上)

卵黄(大) 1個

エキストラバージンオリーブオイル 1/2カップ

酢 大さじ1

塩、こしょう、からし 各適量

作り方

- ①室温にもどした卵を割り、卵黄だけをボールに入れる。塩、こしょう、からしを加え、泡立て器で白っぽくなるまでよく泡立てる。
- ②1/2の量の酢を加え、よく混ぜあわせる。
- ③油を小さじ1/2ずつ3回、小さじ1ずつ3回に分けて加え、混ぜあわせる。油は一度に注がず、糸状に細く注ぎ、少しずつ混ぜる。
- ④残りの酢を加えて混ぜ、さらに残りの油を大さじ1/2から始め、徐々に増やしながらかきまぜ、そのつどよく混ぜる。

