



## Mayonaise

1 eierdooier  
1 a 1 ½ lepel (kruiden)  
azijn  
zout, peper,  
mosterdpoeder  
2 dl olie of minder

De eierdooier uitroeren met zout, peper en mosterd. De azijn langzaam erdoor kloppen. De olie onder steeds roeren, in het begin druppelsgewijs, maar al gauw langzaam schenkend, toevoegen zodat de saus begint te binden.

Mayonaise kan schiften als:

- de olie te koud is, 's winters de olie daarom iets verwarmen
- de olie in het begin te snel wordt toegevoegd;
- er te veel olie wordt gebruikt.

Is de mayonaise geschift, dan wordt ze meestal verbeterd als men er een lepel heet water er doorroert, of als men de geschifte saus onder goed roeren eerst druppelsgewijs, daarna langzaam schenken bij een uitgeroerde eierdooier voegt. Als de mayonaise te dik is, 1 of 2 lepels heet water erdoor mengen. Wanneer men de saus wil spuiten, is het goed er wat hardgekookte eierdooiers door te mengen. Mayonaise kan enige tijd worden bewaard miets niet te koud, omdat dan de olie zich afscheidt. Het uitdrogen aan de bovenzijde wordt voorkomen door er een dun laagje olie op te gieten of door het potje goed af te sluiten.

---

## Cocktailgarnalen in borrelglasjes

1 stukje gember van ca. 4 cm.  
2 dl witte wijn  
1 pot visfond (380 ml)  
1/8 liter slagroom, zout, peper, 1 teentje knoflook,  
3 eetlepels olie, 125 g cocktailgarnalen, keukenpapier, 6 borrelglasjes

Gember schillen en in plakjes snijden. In pan gember, fond en wijn aan de kook brengen en op hoog vuur tot 1/3 van de hoeveelheid vocht laten inkoken.

Knoflook pellen en halveren.

Cocktailgarnalen goed droogdeppen met keukenpapier.

In de wok olie verhitten. Knoflook en cocktailgarnalen ca. 2 a 3 minuten in hete olie bakken. Room bij ingekookte vocht schenken en op hoog vuur tot helft laten inkoken. Gember uit de pan scheppen. Saus op brengen met zout en peper.

Cocktailgarnalen over borrelglasjes verdelen. Saus erover schenken. Direct serveren.

---

## Knoflooksaus

3 tentjes knoflook  
2 eetlepels  
mayonaise  
koksroom (2 dl)  
2 theelepels mosterd  
zout en peper

Pel de teenjes knoflook en pers ze uit of snijd ze zeer fijn. Meng de koksroom met de mayonaise, de mosterd en de knoflook.

Voeg naar smaak wat zout en peper toe.





## Aardappeltjes in dille roomsaus

800 g aardappeltjes  
2 pakjes monchou  
3 eetlepels melk  
1 theelepels bouillon  
korrels  
peper  
2 eetlepels fijngehakte  
dille.

Vorbereiden: De aardappeltjes schrappen en wassen  
Bereiden: In een pan kokend water en zout de aardappeltjes in  
ca. 15 minuten gaar koken. In een klein pannetje de monchou,  
melk en de bouillonkorrels, wat peper en zout en de dille 5  
minuten op een zacht vuurtje verwarmen. De gare  
aardappeltjes afgieten. De saus door of over de aardappels  
scheppen. Direct serveren.

## Salade van verse kruiden met knoflook croutons

2 sneetjes  
wicasinobrood, 8  
eetlepels (olijf)olie, 2  
teentjes knoflook, 2 ½  
eetlepel rode-wijnazijn  
zout peper, mespunt  
suiker, 3 bosuitjes,  
15 g verse koriander, 15  
g verse dille, 30 g verse  
peterselie 15 g verse  
basilicum, 75 g veldsla

Korstjes van brood snijden. 2 Eetlepels olie in kommetje doen.  
Knoflook pellen en erboven uitpersen. Brood aan beide zijden  
met knoflookolie bestrijken. Brood in kleine blokjes snijden. In  
kommetjes azijn en 4 eetlepels olie tot dressing kloppen. Op  
smaak brengen met zout, peper en suiker.  
Bereiden Bosuitjes schoonmaken en schuin in stukjes snijden.  
Koriander, dille, peterselie en basilicum boven kom in grove  
stukjes knippen. Veldsla en bosuitjes erdoor scheppen. In  
koekenpan rest van olie verhitten. Broodblokjes snel aan beide  
kanten tot croutons bakken.  
Sausje nogmaals doorkloppen en door salade scheppen.  
Croutons erover verdelen.

## Champignonsalade

250 g champignons  
1 sjalot  
sap van 1 citroen  
1 theelepels suiker  
2 eetlepels fijngehakte  
kervel  
peper, zout  
4 eetlepels olie

Vorbereiden: De champignons schoonmaken en in vieren  
snijden. Het sjalotje pellen en zeer fijn snipperen. In een  
kommetje het citroensap met de suiker roeren tot de suiker is  
opgelost. In een schaal de champignons, het sjalotje, de kervel,  
wat peper en zout en het citroensap met de suiker mengen. De  
olie toevoegen en omscheppen, zodat ook de olie gelijkmatig  
over alle ingrediënten is verdeeld. Tot gebruik afgedekt in de  
koelkast bewaren

