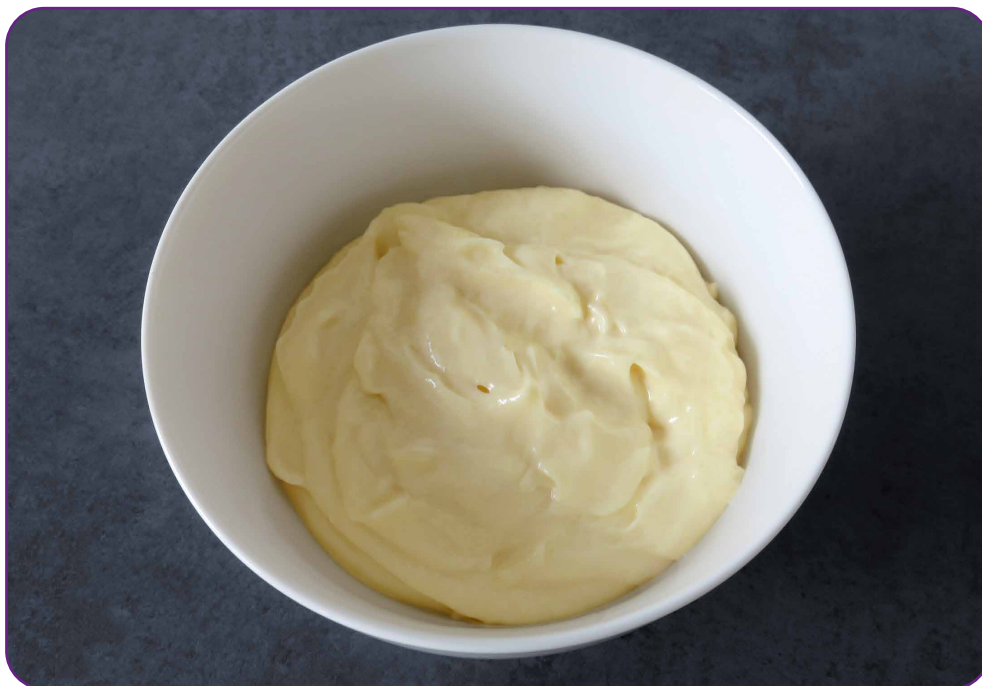


## Aioli



### Ingrediënten

1 eidooier  
2 teentjes knoflook  
150 ml zonnebloemolie  
1 theelepeltje fijne mosterd  
Halve citroen, het sap  
Zout

### Bereiding

Doe de eidooier met een snufje zout, citroensap, mosterd en de geperste knoflook in een mengkom en meng dit met een staafmixer door elkaar.

Voeg nu beetje bij de olie toe, terwijl je blijft mixen. Schenk steeds wat olie bij als het vorige volledig is opgenomen.

In een afgesloten pot is hij zeker nog een week houdbaar.

*Eet smakelijk!*