

Tips!

I kan også lave en nemmere udgave ved at bruge en god købt mayonnaise og blande den med kvark/skyr

Jumpfoodmayo

Portionen rækker til 50 sandwich

30 g (2 stk.) pasteuriserede æggeblommer

2 spsk æbleeddike

3 dl god olie uden smag

1½ dl kvark eller skyr

salt og hvid peber

- Æggeblommerne piskes med salt, æbleeddiken kommes i. Olien hældes i, i en tynd stråle mens der piskes meget. Hvis mayonnaisen er ved at skille, kan den samles med en 1 teskefuld koldt vand
- Den færdigrørte mayonnaise blandes med kvarken og den smages til med salt og hvid peber. Den færdige konsistens skal være fast
- Den kan min. holde sig 4-6 dage på køl

