

5.2.5 Mayonaise, altijd gelukt!

Mayonaise (📖 Frans: sauce mayonnaise, met dubbele nn) is een koude, stabiele emulsie van plantaardige olie in water, waarbij de eidooier als emulgator 📖 (bind- of hulpmiddel om moeilijk mengbare stoffen toch te mengen) optreedt, eventueel op smaak gebracht met azijn, citroensap, mosterd en/of andere toevoegingen. De saus is genoemd naar Mahon, de hoofdstad van Menorca (eiland bij Mallorca, Spanje).

Water en olie kunnen normaal niet gemengd worden, olie zal steeds boven komen drijven. Door een 'emulgator' te gebruiken kan het wel. De olie zal zeer fijn verdeeld worden door de vloeistof. Des te intenser de olie gemengd wordt, des te dikker de emulsie wordt. Mayonaise gemaakt met een snel draaiend toestel zal daarom ook steviger zijn.

Je kan een volledig ei, of alleen de dooier gebruiken.

Mayonaise wordt gemaakt door tijdens het roeren/kloppen de olie langzaam toe te voegen aan de dooier, eventueel gevolgd door de azijn/citroensap, mosterd en andere smaakmakers. Er zijn zoveel smaken als makers, afhankelijk van verhoudingen, kruiden, soort(en) olie..

Zo lukt het makkelijk en snel:

Doe 1 ei(geel), 1 koffielepel mosterd, peper, zout, een beetje azijn en/of citroen, +/- 2dl olie in een propere, hoge, ronde beker. Zet de staafmixer er in en mix de bodem. Zodra de emulsie dik en wit wordt, haal je de mixer traag naar boven om de resterende olie mee te verwerken.

🎵 *'Mayonaise heeft meer blunders verborgen dan trouwjurken.'* Paul Bocuse

Waarom kan mayonaise mislukken, schiften 📖 of kabbelen...?

- ⊗ Te veel olie gebruikt in verhouding tot eidooier en/of te weinig water of azijn. Voeg steeds in het begin een beetje azijn toe.
- ⊗ Temperatuur van de producten (olie, dooier) verschilt te veel.
- ⊗ Arachide- of olijfolie gebruikt. Dit zijn mono onverzadigd oliën (opgebouwd uit mono onverzadigde vetzuren), zij emulgeren veel moeilijker. Deze mayonaisesoorten kunnen ook moeilijk in de koelkast bewaard worden, de olie verhardt daar. Gebruik meervoudig onverzadigd olie zoals zonnebloemolie, sojaolie, maïsolie, saffloerolie, druivenpitolie, rapzaadolie, enz..
- ⊗ De olie wordt te snel toegevoegd, zeker in het begin moet de olie traag en snel roerend toegevoegd worden.
- ⊗ Er wordt te weinig vocht gebruikt. Dit los je op door ook het eiwit te gebruiken. Dat geeft extra binding en de mayonaise wordt luchtiger. Je kan ook gewoon azijn of water toevoegen. ≡

Toch mislukt?

Doe enkele lepels lauw water in een beker en voeg de geschifte mayo al kloppend toe. (Heb ik zelf nooit geprobeerd.)

Herstart het hele proces met proper materiaal en een nieuwe eierdooier. Zodra de mayo klaar is voeg je, i.p.v. olie de eerste geschifte mayo telkens met beetjes toe terwijl je blijft kloppen (mixen).

Als ook de reanimatie niet lukte: mix er room of yoghurt en kruiden onder, en gebruik het als dip of dressing voor salade. Of

klop er nog wat eieren bij en bak het als fritatta 📖. Dat werd in de oven als een taart gebakken, van alle groenten en pasta's die over waren van de vorige dag. De 'moderne' frittata is een kruising tussen een omelet, een pizza en een pannenkoek, met ei, geraspte kaas, kwark, aardappel, ui, peper en andere (tuin)kruiden.

♫ *Mayonaise: daar wou ik een grapje over maken, maar het mislukte telkens. Guy Mortier*

Op basis van mayonaise (of vinaigrette: olijfolie – wijnazijn 3:1) kan je met kruiden een heel gamma van afgeleide sausen maken.

Het aanbod in frituren en supermarkten kan je creativiteit inspireren en kleuren. Saté-, soja-, worcestersaus of (curry)ketchup, of warme bereidingen als bechamel-, champignon- of kaassaus.

5.2.5.1 Salsa time

Een van mijn favoriete dansen. Maar het is ook Spaans en Italiaans voor saus uit dezelfde Latijns-Amerikaanse cultuur. Dus ze mag best pittige zijn. Ze bestaat vaak uit rauwe ingrediënten als tomaten, perzik-munt, kiwi-papaja, maïs-paprika, mango..

Saus 📖 is een dik vloeibare massa om gerechten extra smaak te geven. Naast de Romeinse vissaus garum, vind je via 🗑 de zoekwoorden ook info over hummus, tabasco, dipsaus, chutney, verjus ed. Hier enkele trendy of hip geworden zuiderse sausen...

Aioli 📖 is een zuiderse knoflooksaus met zeezout en olijfolie.

Guacamole (📖 avocadomousse, zuid Mexico) voor bij tortilla's en chips maak je van avocado. Daar bij kan tomaat, ui, knoflook, sap van limoen of citroen, chilipeper (jalapeñopepers), korianderblad en kruiden.

Pesto (Genua Italië) bevat fijn gemalen olijfolie, basilicumblaadjes, knoflook, zeezout, pecorino en/of Parmezaanse kaas, en pijnboompitten. Pesto 📖 betekent gestampt. Hij wordt gebruikt bij pasta, salades, brood. Alle eetbare (on)kruiden kunnen er in. Rode pesto, de Siciliaanse variant (pesto alla trapanese) bevat ook tomaten en amandelen.

Tapenade 📖 is een koude bereiding uit (zwarte) olijven en kappertjes. Tapéno is Provençaals voor kappertje. Ander mogelijke ingrediënten zijn ansjovis, gemarineerde tonijn en mosterd fijn gemalen en vermengd met olijfolie, cognac en (Provençaalse) kruiden. Er zijn heel veel varianten. Bruikbaar als borrelhapje (op een toastje), broodbeleg, pastasaus en dressing.