



Fremstil din egen mayonnaise

Mayonnaise er en såkaldt olie-i-vand-emulsion. Den fremstilles ved først at blande de vandopløselige ingredienser med hinanden, og derefter opslæmme olie i denne blanding. I emulsionen fungerer både æggeblomme og sennep som emulgatorer.

Mayonnaisen fremstilles hjemme i dit eget køkken evt. sammen med en holdkammerat. Den medbringes og sammenlignes med klassens øvrige mayonaiser. Find et pointsystem at bedømme mayonaiserne efter. Bedøm fx smag, konsistens og farve og find frem til klassens 'mayonnaisemester'. Mayonnaisen kan evt. smages ved at dykke agurke- og gulerodsstave i de forskellige mayonaiser. Husk af hygiejniske grunde, at den samme stav kun dyppes i én mayonnaise.



Ingredienser

- 1 pasteuriseret æggeblomme
- ½-1 tsk sennep eller sennepskorn
- ¼ tsk salt
- 1 spsk eddike
- 1-2 dL smagsneutral olie, fx vindrukerneolie
- Peber efter smag

Ingredienserne skal helst have samme temperatur fra begyndelsen.

Hvis der ønskes en vegansk mayonnaise, kan æggeblomme erstattes med 4 spsk kikærtevand (aquafaba) fra kogte kikærter, fx kikærter på dåse.

Fremgangsmåde

1. Kom æggeblomme og salt i en skål.
2. Pisk eddike i.
3. Hæld en lille smule olie ved (få dråber), og rør det til en ensartet creme.
4. Tilsæt sennep.
5. Rør godt rundt helst med piskeris indtil det begynder at blive tykt.
6. Hæld mere olie i, først dråber, derefter gradvist lidt mere ad gangen, indtil konsistensen er passende.
7. Smag til med salt og peber.

Efterbehandling

1. Forklar hvordan en emulgator virker.
2. Hvilken emulgator findes i æggeblomme/aquafaba, og hvordan vender den i de 'emulgator-kugler' den danner i mayonnaise?
3. Beskriv ved hjælp af figur 21, side 25 i bogen, hvilke grundstoffer der findes den hydrofobe del af æggeblommes/aquafabas emulgator, og hvilke grundstoffer der findes i æggeblommes/aquafabas hydrofile del.
4. Hvilken type stof er den emulgator, der findes i sennep?