



Oppskrift

Aioli



En klassisk aioli er prikken over i-en til alt fra grill og kylling til grønnsaker og fries. Fyldig, frisk og med akkurat passe sting av hvitløk – klar på få minutter.

1

Slik gjør du

Rør sammen majones, sitronsaft og dijonsennep. Tilsett finrevet hvitløk, salt og pepper, og bland godt.

La aiolien stå i minst 10 minutter før servering, så smakene får satt seg.

Smak dippen til med sitron, salt og pepper.

Ingredienser

Du trenger

Majones	2 dl
Dijonsennep	2 ts
Sitronsaft	1 ss
Hvitløk	1 fedd (finhakket)
Salt	0,5 ts
Pepper	0,25 ts

Allergener

- Egg
- Sennep