



B&B Cortijo Valavero

Paraje de la Altichuela ■ 18614 Lújar, Granada ■ Spain ■ 0034/627.924.683
www.cortijovalavero.com ■ cortijovalavero@gmail.com

Recept "Alioli" (Spaanse lookmayonaise)

Alioli is een looksausje, zoals mayonaise, dat in Spanje vooral gegeten wordt bij paella, geroosterde kip of konijn. Het smaakt ook perfect bij koude aardappelsalade. Normaalgezien wordt deze saus met de hand gemaakt in een "mortero" (mortier) maar dit is een tijdrovende bezigheid die een juiste techniek vereist. Wij verkiezen het gebruik van een mixer. In principe wordt deze saus ook gemaakt met eieren maar om gezondheidsredenen prefereren wij de variante zonder eieren. Deze saus maakt U simpel en vooral heel snel. Let op: alioli wordt gemaakt met maisolie NIET met olijfolie!

Benodigheden:

- 2 gepelde looktenen
- Maisolie
- Melk
- Zout
- Beker voor het mixen (zorg dat deze beker niet veel breder is dan de kop van uw mixer)
- staafmixer

BELANGRIJK: zorg ervoor dat al uw ingrediënten op kamertemperatuur zijn!!

Bereidingswijze

Doe de looktenen in de beker samen met een bodempje melk (een beetje meer dan vingerdik) en mix tot de looktenen fijngehakt zijn. Voeg beetje bij beetje de olie toe terwijl U mixt op de hoogste stand. Beweeg uw mixer zo weinig mogelijk. Mix tot een witte, smeugige en homogene massa. Neem de mixer uit de massa en voeg al roerend een snuifje zout toe. Klaar!

Indien gewenst kan U voor de smaak ook een klein beetje citroensap toevoegen.