

Basilicum-mayonaise

Ingridients

- 30 g basilicumblaadjes
- 1 teentje look
- 1 ei
- 10 g mosterd
- Sap van ½ citroen
- 300 g (arachide)olie
- Peper en zout



1. Doe de look in de MB en hak **3 sec / snel 8** .
2. Laat de Thermomix draaien op **snel 7** en voeg de basilicum toe via de opening in het deksel.
3. Bijspatelen.
4. Voeg het ei , mosterd, citroensap en pezo toe en meng **15 sec / snel 4**.
5. Laat de Thermomix draaien, **90 sec / snel 4** en giet de olie traag op het deksel van de MB.
6. Breng verder op smaak met pezo.