



Cherrytomater med ansjosmayonnaise

Ja, så enkelt og smukt kan det gøres! Et lille kunstværk i sig selv. Det er en god sommerforret men den kan også serveres som tilbehør til kød. Prøv også at anrette med et par små nye kartofler. Hold nu op, det er godt!

Ingredienser:

4-5 gode cherrytomater pr. person
rucola
spiselige blomster (eller krydderurter)
evt. fint-finthakkede rødløg eller salatløg

Mayonnaise

2 æggeblommer

- pastor-iserede som de
hedder her i huset ☺

ca. 5 dl vindrukerneolie

jeg bruger også gerne
olivenolie, men den smager
kraftigt igennem

et par teskefulde vinaigre

lidt citron

1 tsk sennep

- tangsennep er ikke dumt til
denne mayo.

1-3 ansjosfilleter

-alt efter smag!

Fremgangsmåde:

Ansjoserne hakkes til ukendelighed i minihakkeren eller bare ved håndkraft. Æggeblommer, vinaigre, sennep og ansjosmos piskes sammen. Så kommer det – olien!

Sørg for at være i total harmoni med dig selv og universet mens du dråbe for dråbe kommer olie ned til herlighederne i skålen under piskning. Pisk, pisk, pisk mens du hælder olie i.

Og vupti! Efter et par minutter har du en hjemmerørt ansjosmayonnaise, der nu tilsmages med citron og evt. mere af det hele. Denne mayo må gerne være på den tynde side.

Anretning:

Kom en god klat ansjosmayonnaise på hver tallerken. Ovenpå anrettes halve cherrytomater og rucola. Til sidst de spiselige blomster eller krydderurter.

Velbekomme!