



רכיבים:

2 חלמוני ביצים – עדיף מפוסטרות אם אתם יכולים להשיג כפית של חרדל דיז'ון חלק

½ ליטר שמן חמניות, קנולה או תירס – (לא שמן זית)

2 כפיות (10 מ"ל) מים

5 כפיות (25 מ"ל) חומץ בן יין לבן

5 כפיות (25 מ"ל) מיץ לימון טרי

מלח

פלפל שחור טחון טרי

אופן ההכנה:

1. בקערה נקיה, ובעזרת מטרפה או מיקסר ידני, טורפים את החלמונים והחרדל עם מעט מלח ופלפל שחור.

2. מזליפים את השמן, ממש טיפה אחר טיפה, על דפנות הקערה תוך טריפה מתמדת. מגבירים את זרם הזילוף עד שחצי מכמות השמן מתחברת לחלמונים ומתקבלת משחה סמיכה למדי.

3. מדללים את המיונז עם המים, החומץ ומיץ הלימון. ממשיכים לטרוף את שאר השמן אל תוך המיונז, מתקנים תיבול ומעבירים ישר למקרר.