



Fotograf og layouter: Winnie Methmann // winniemethmann.com

Den lækre rapsolie er foræret af Rødbakkegård og er en 100% økologisk koldpresset rapsolie. www.roedbakkegaard.dk

Hjemmerørt hvidløgsmajo:

- 2 pasteuriserede æggeblommer
- 1 spsk. sennep
- 1 spsk. æbleeddike

- lidt citronsaft
- 1 tsk. salt
- smag til med peber
- 2 dl. koldpresset rapsolie
- 2-5 fed hvidløg (alt afhængig af, hvor kraftig smag man ønsker)

Bonusinfo: alle ingredienser skal have stuetemperatur ellers skiller majo'en!

1) Kom æggeblommer, sennep, æbleeddike, citronsaft, salt og peber i en skål og pisk med elpisker til en tyk masse.

2) Hæld rapsolien i lidt efter lidt mens der piskes.

3) Pres hvidløgene og kom i.

Ovnbagte fritter:

- 8 mellemstore kartofler
- saltflager
- peber
- basilikum
- oregano
- timian

1) Tænd ovnen på 180C. (bonusinfo: hvis der ønskes sprøde fritter, skal ovnen stilles på varmluft)

2) Skær kartoflerne i små skiver.

3) Kom kartoffelskiverne på en bageplade med bagepapir.

4) Krydr med salt og en lille smule peber.

5) Kom kartoffelskiverne i ovnen og bag dem i 30-40 min.

6) Tag kartoffelskiverne ud af ovnen.

7) Krydr med basilikum, oregano og timian.

FRÆKKE FACTS

Rigtig mayonaise skal være gul og bestemt IKKE hvid! Desværre har supermarkederne i mange år givet os troen på, at en rigtig mayonaise skal være hvid. I vores majo har vi tilsat koldpresset rapsolie, mens de mayonaiser som findes i butikker er tilsat raffineret rapsolie. Det betyder, at produktet har gennemgået en varmebehandling, hvor rapsolien mister smag, farve, kvalitet og gode næringsstoffer.