



Aïoli met saffraan



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 eiderdooiers
1 eetlepel mosterd
1 teentje knoflook (fijngesneden)
1 potje saffraanpoeder
peper en zout
2 1/2 deciliter olijfolie (of arachideolie)
2 eetlepels citroensap

Bereidingswijze

- 1.** Klop de dooiers met de mosterd, de knoflook, de saffraan, peper en zout tot een homogeen mengsel.
- 2.** Voeg beetje bij beetje, al kloppend, de olijfolie toe. Breng op smaak met citroensap.
- 3.** Tip: aioli is heel lekker als dip bij rauwe groentjes, gegrilde vis of gewoon met gegrild brood.