

# Fjällsyreaioli - Gihere-jåamoe

Recept: Ann Sparrock och Lajla Marlene Toven

Foto: Bianca Brandon-Cox



Äggulor	2 st
Neutral olja	2 dl
Vinäger	1 tsk
Salt	0,5 tsk
Vitpeppar	1 krm
Dijonsenap	1 tsk
2-3 dl mixad fjällsyra	

Se till att ingredienserna är rumsvarma, rör ihop senap, vinäger och äggulor i en skål.

Tillsätt oljan först droppvis, och sedan i en tunn stråle, under kraftig vispning.

Avsluta med att smaksätta salt, vitpeppar och mixad fjällsyra.