

## Майонезный соус "Палочка-выручалочка"

Автор: Екатерина  
10.08.2011 11:04

---

1 стакан грецких орехов, 0,5-1 стакан растительного масла, соль, сахар, горчица, уксус, вода.

Орехи нужно измельчить на кофемолке как можно мельче. Добавить по вкусу соль, сахар, горчицу и немного воды. Хорошо размешать - у нас получится такая густая кашица. Затем нужно по каплям добавлять растительное масло без запаха и тщательно растирать его в одну сторону, пока оно все не уйдет в ореховую массу, которая при этом загустеет и будет по консистенции напоминать скорее песочное тесто. Это самый трудоемкий этап, так как приходится долго растирать густую массу - берите для этой цели вилку или ложку из прочного материала. Растительное масло можно добавлять до 1 стакана, но помните, эмульгирующая способность ореховой муки не бесконечна, и добавление слишком большого количества масла может привести к расслаиванию майонеза, и исправить такое уже, увы, невозможно. Затем начинаем понемногу добавлять воду и уксус (можно яблочный) - густая масса начинает белеть при смешивании с водой. Тщательно размешиваем. Воду добавляем постепенно до тех пор пока не получим желаемую густоту соуса. В конце по желанию можно добавить измельченный укроп и/или чеснок.