Kartoffelsalat, hvid — 6 portioner

dagen før

skål		2 liter		
majonæse		125 g	1	Rør i skål.
kræmfræs 18%		200 g		
sukker		1/4 tsk		
salt		1 3/4 tsk		
stødt peber		1/4 tsk		
hvidvinseddike		1/2 spsk		
kapers		3 spsk		
revet løg		1/2		
bladselleri		2-3 stilke	2	Rens.
			3	Skær i 3-5 mm skiver.
			4	Kom i skål.
			5	Rør grundigt rundt.
kolde kogte kartofler		700 g	6	Skær i ~1 cm skiver.
			7	Kom i skål.
			8	Vend rundt.
			9	Sæt i køleskab 24 timer.

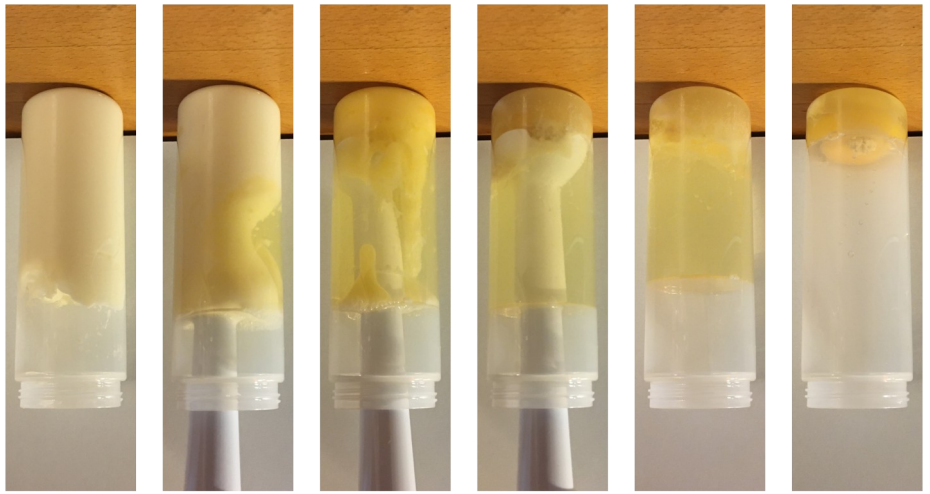
Brug bladselleri stilke der er fine og lyse. Bruger du de yderste stilke bliver smagen let for dominerende, og de har ofte nogle kraftige tråde, som er trælse at have i salaten. Brug ikke bladselleri der har hule stilke.

Majonæsen skal være en simpel klassisk majonæse. Ikke én med tilsatte smagsstoffer. Den hjemmelavede majonæse er rigtig god i denne opskrift.

Kræmfræsen skal helst have en konsistens som mere eller mindre er som majonæsens. Nogle kan være ret tyndtflydende, så undgå at bruge dem.

Man kan variere kartoffelsalaten ved at blande den med plukkede blade af grøn salat. Eller man kan klippe purløg hen over. Gør hvad der fungerer godt for dig.

Hvis man ikke kan spise det hele, så kan kartoffelsalaten holde sig i køleskabet fire dage.



Majonæse — 200 g

æg	1	1	Temperér til 20-25°C.
smagsneutral rapsolie	2 dl	2	Hæld æg og citronsaft i beholder.
citronsaft	3/4 tsk		
salt	1/4 tsk	3	Hæld i beholder.
sennepspulver	1/8 tsk		
		4	Hæld rapsolie i beholder.
		5	Lad olien samle sig øverst.
		6	Blend forsigtigt i bunden.
		7	Blend kraftigt overalt.
		8	Færdig når majonæsen er ensartet.

Det tager omkring 2 timer for ingredienserne at temperere. Temperingen skal bringe ingredienserne temperatur op på 20-25°C. På kolde vinterdage kan det være nødvendigt at finde et lunt sted at temperere, for eksempel over en radiator.

Hvis der er luftbobler fanget i det udslåede æg efter punkt 4, så bank beholderen hårdt ned i bordet nogle gange for at få boblerne til at stige op.

Er man uheldig vil majonæsen ikke begynde at forme sig i punkt 7. Hvis hele beholderen er fyldt med noget sjask efter at man har blendet godt og grundigt, så kan man ofte redde situationen med en sjat koldt vand. Lad den kolde hane løbe så du er sikker på vandet er koldt. Luk for hanen, sæt beholderen under og åbn kortvarigt så der kun kommer en lille smule vand i. Blend så kontinuerligt i bunden af beholderen, og, hvis det virker, vil der efter noget tid dannes majonæse.

TIP: Det gør det meget nemmere hvis man blender majonæsen i den beholder den skal opbevares i.