



Narancssárga (sárgarépas) majonéz

2 evőkanálnyi alaposan lecsöpögtetett Bonduelle konzerv bébirépat merülőmixerrel pürésítünk, majd hozzákeverünk 4 evőkanál majonézt. A répa szép narancs színűre színezi a majonézt és ad neki egy kis plusz édeskés ízt is. Egy kevés porcukorral, citromlével, sóval, borssal turbózzhatunk még rajta. Nagyszerűen illik például roston sült szűzpecsenyéhez, grillezett húsokhoz, de lehet salátaöntet vagy akár a hamburger szósa is.

Zöld (zöldborsós) majonéz

2 evőkanálnyi alaposan lecsöpögtetett Bonduelle konzerv zöldborsót merülőmixerrel pürésítünk, majd hozzákeverünk 4 evőkanál majonézt. A borsó zöldesre színezi a majonézt és ad neki egy kis plusz édeskés ízt is, amin egy kevés porcukorral, citromlével, sóval, borssal még "erősíthetünk". Nagyszerűen illik roston sült halhoz tartármártás helyett, de kerülhet hamburgerbe is.

Lila (céklás) majonéz

2 evőkanálnyi nagyon alaposan lecsöpögtetett Bonduelle konzerv szeletelt esetes céklát fölaprítunk, merülőmixerrel pürésítjük, majd hozzákeverünk 4 evőkanál majonézt. A cékla szép világoslilára színezi a majonézt és ad neki egy karakteres, egyszerre édes és savanykás ízt is, amit citromlével, porcukorral tovább domboríthatunk, sőt adhatunk hozzá egy kevés ecetes tormát is. Nagyszerűen illik például ecetes heringhez (ruszlihoz) vagy grillezett csirkemellhez illetve halhoz, lehet salátaöntet vagy hamburger szósz, de kísérőként megbolondíthatja az egyszerű rántott sajtot is.

Elkészítési idő: 10 perc