

HET

MAYO

NAISE

GESCHIEDENIS TECHNIEK RECEPTEN

BOEK

# HET **MAYONNAISE** BOEK

GESCHIEDENIS TECHNIEK RECEPTEN



WARENWETBESLUIT GERESERVEERDE AANDUIDINGEN; ARTIKEL 4:  
"DE AANDUIDING MAYONAISE MAG UITSLUITEND WORDEN GEBEZIGD VOOR  
EEN EETWAAR BESTAANDE UIT EEN EMULSIE VAN HET TYPE OLIE IN WATER,  
DIE TEN MINSTE 70% VET EN TEN MINSTE 5% EIGEEL BEVAT."

# VOORWOORD

Mayonaise: een bijzondere saus. Vol, romig, filmend. Bijna iedereen is er dol op. Natuurlijk bij frites (of friet!), gebakken aardappelen en snacks. Maar mayonaise kent veel meer toepassingen: als basis voor andere sauzen, om salades aan te maken of als eerste laag op een sandwich of broodje, in plaats van boter.

Mayonaise bestaat al heel lang. Over de geschiedenis en de naam van het product doen vele verhalen de ronde. Maar hoe zit het echt?

Veel consumenten en koks vinden mayonaise maken moeilijk. Levensmiddelen-technisch is het ook een bijzonder product. Olie en azijn zijn ingrediënten die normaal gesproken niet met elkaar mengen. Maar met hulp van een beetje eigeel lukt dat wel en ontstaat ineens een volle, romige, gladde saus. Wanneer je begrijpt hoe dat werkt, wordt het een stuk makkelijker om zelf mayonaise te maken!

Niet alle sauzen die mayonaise genoemd worden, zijn dat ook echt. Er zijn allerlei producten die wel op mayonaise lijken, maar dat officieel niet zijn. Hoe zit dat precies?

Dit boek is gemaakt om alle vragen over mayonaise te beantwoorden en alle mythes te ontcrachten. Maar vooral om je nog meer van mayonaise te laten genieten!



## INHOUD

GESCHIEDENIS.....	11
WARENWET.....	17
INGREDIËNTEN.....	21
EMULGEREN.....	27
BEWAREN.....	31
<b>MAYONAISE</b> MAKEN.....	35
SMAAK <b>MAYONAISES</b> .....	45
SAUZEN OP BASIS VAN <b>MAYONAISE</b> .....	54
GERECHTEN MET <b>MAYONAISE</b> .....	57



<b>MAYONAISE MAKEN</b> .....	35
Mayonaiserecepten.....	39
Hollandse mayonaise.....	40
Belgische mayonaise.....	41
Franse mayonaise.....	41
Mayonaise met hele eieren .....	42
Mayonaise met yoghurt.....	43
<b>SMAAKMAYONAISES</b> .....	45
Chili mayonaise.....	46
Mosterd mayonaise.....	47
Knoflook mayonaise.....	48
Bacon mayonaise.....	49
Wasabi mayonaise.....	49
Citroen mayonaise.....	51
Truffel mayonaise.....	51
Basilicum mayonaise.....	52
Tonijn mayonaise.....	53
Kerrie mayonaise.....	53
<b>SAUZEN OP BASIS VAN MAYONAISE</b> .....	54
Remouladesaus.....	54
Cocktailsaus.....	55
Blauwe-kaassaus.....	55
<b>GERECHTEN MET MAYONAISE</b> .....	57
Sandwich rosbief met truffelmayonaise.....	59
Ciabatta met biefstukreepjes en blauwe-kaassaus.....	61
Homemade hamburger met baconmayonaise.....	63
Broodje gebakken vis met remouladesaus.....	65
Salade van rode biet, gerookte makreel en spinazie met truffeldressing.....	66
Bagel met kalfsfricandeau en tonijnmayonaise.....	69
Aardappelsalade met verse kruiden, augurk en basilicummayonaise.....	71
Wasabi-tonijnsalade met zongedroogde tomaatjes.....	73
Carpacciobonbon met truffelpaté.....	74
Eiersalade met bieslook en baconmayonaise.....	77
Gegratineerde kabeljauw met knoflook-limoenmayonaise.....	78
Gegrilde salade met garnalen en cocktailsaus.....	81
Wrap met zalm, nori en wasabimayonaise.....	83
Chocoladecake met mayonaise.....	85
Hele bloemkool met kerriemayonaise.....	86



VELDMAARSCHALK LOUIS FRANÇOIS ARMA DUPLESSIS,  
BETER BEKEND ALS (DE HERTOG VAN) RICHELIEU.

# GESCHIEDENIS

Volgens sommigen is mayonaise een verbastering van bayonnaise, naar de Franse plaats Bayonne, waar de saus voor het eerst zou zijn bereid. Anderen menen dat de oorspronkelijke vorm moyeunaise was, een afleiding van het oud-Franse moyeu, dat 'eigee' betekende.

De beroemde Franse kok Marie-Antoine Carême meende dat de correcte woordvorm magnonaise was. Hij leidde dit af van het Franse werkwoord 'manier', dat 'bewerken' of 'in beweging houden' betekent. Volgens Carême sprak men alleen 'in de volkse keuken' van mayonnaise of bayonnaise; in de 'grandes cuisines' waar hij werkte hoorde je dit volgens hem 'nooit, maar dan ook nooit'.

Tallose taalkundigen uit de hele wereld hebben zich het hoofd gebroken over de geliefde wit-gele saus. Maar de herkomst van het woord 'mayonnaise' is nooit eenduidig vastgesteld.

## DE VEROVERING VAN MAHÓN

Inmiddels zijn taalkundigen het er wel over eens dat bovenstaande verklaringen geen hout snijden. De meest recente verklaring

is dat het woord mayonnaise verband houdt met Mahón, een havenplaats op het eiland Menorca. De vraag is alleen: waarom? Door de strategische ligging tussen Spanje, Frankrijk, Noord-Afrika en Italië is het eiland Menorca vaak veroverd. In de Oudheid werd het veroverd door de Carthaagse generaal Mago, een broer van Hannibal. Aan hem dankt de havenplaats Mahón z'n naam.

Het woord mayonnaise wordt in verband gebracht met de Franse verovering van Menorca in 1756. Menorca was sinds 1706 in Britse handen. Frankrijk en Engeland lagen halverwege de 18<sup>e</sup> eeuw met elkaar overhoop. De Franse vloot was ernstig verzwakt en regelmatig maakten de Britten Franse schepen buit. In 1755 kreeg veldmaarschalk Louis François Armand Duplessis, Hertog van Richelieu, opdracht om Menorca te veroveren.



HET WOORD **MAYONAISE** WORDT IN VERBAND  
GEBRACHT MET DE VEROVERING VAN DE HAVENPLAATS  
MAHÓN DOOR DE HERTOOG VAN RICHELIEU IN 1756.

Dit was makkelijker gezegd dan gedaan. De Britten hadden er veel versterkingen gebouwd en vooral de citadel van Mahón leek onneembaar. Iedereen dacht dat Richelieu zou falen. In Londen en Parijs werden voor honderdduizenden ponden en francs weddenschappen tegen hem afgesloten. De Britten stuurden admiraal John Byng, een verwend rijkeluijszootje, om de citadel van Mahón te ontzetten. Op 20 mei 1756 beschoten de vloten elkaar even voor de kust van Menorca. Omdat enkele Engelse schepen daarbij behoorlijk beschadigd raakten, vertrok Byng meteen naar Gibraltar. Richelieu nam uiteindelijk op 28 juni 1756 de citadel van Mahón in door hem rechtstreeks te bestormen. Hij vocht zelf dapper mee.

Wat is nu het verband met de saus mayonaise? Sommige taalkundigen beweren dat mayonaise tijdens of kort na de verovering van Mahón door Richelieu of zijn kok is uitgevonden. Anderen gokken erop dat de saus voor het eerst werd geserveerd bij een van de vele feesten waarop Richelieu na terugkeer in Frankrijk werd onthaald. De beroemde Madame de Pompadour, de invloedrijke maîtresse van de Franse koning, versierde daar indertijd Richelieus degen met een zijden lint dat op een speciale manier was geknoopt met een 'noeud a la Mahón' (knoop à la Mahon), een versiering die enige tijd in de mode bleef.

Er zijn twee manieren om te kijken of de saus inderdaad tijdens of kort na de verovering van Mahón is uitgevonden. Wat heeft Richelieu er bijvoorbeeld zelf over geschreven? De Franse hertog was een zeer kleurrijke figuur. Als rokkenjager was hij zo berucht dat 'faire son Richelieu' synoniem was met 'vrouwen versieren'. Maar in zijn zeer gedetailleerde en negen delen tellende memoires rept Richelieu met geen woord over een sausje dat zou herinneren aan zijn overwinning.

Een andere manier om na te gaan of de uitvinding van mayonaise dateert van omstreeks 1756 is door te onderzoeken of de saus in kookboeken uit die tijd voorkomt. Voor alle duidelijkheid: we kijken dan naar de ontdekking van de geëmulgeerde saus, waarbij de eidooier zorgt dat olie en water goed met elkaar vermengd worden en blijven. Maar ook in kookboeken uit die periode geen woord over de saus. Een onderzoek in oude kookboeken, door kookboekenverzamelaar Johannes van Dam, toont overtuigend aan dat mayonaise dateert uit het begin van de negentiende eeuw en niet uit de tijd van Richelieu.



De conclusies van Van Dam bevestigen de bevindingen van Franse taalkundigen. Zij troffen het woord 'mayonnaise' (de Fransen schrijven het met dubbel-n) pas voor het eerst aan in een kookboek uit 1806. Daarin staat een recept voor 'saumon à la mayonnaise'. Dat is precies vijftig jaar na de Franse verovering van Mahón, maar dat kan toeval zijn. Frankrijk en Engeland lagen in 1806 opnieuw met elkaar overhoop. Misschien is de verovering van Mahón toen feestelijk herdacht met een maaltijd waarbij 'mayonnaise' voor het eerst op tafel kwam.

Vreemd genoeg is het woord 'mahonnaise', dat logischerwijs zou hebben geleid tot de verbastering 'mayonnaise', nooit ergens aangetroffen. In Nederlandse woordenboeken duikt het woord voor het eerst op in 1847.

## MAYONNAISE KOMT VOOR HET EERST VOOR IN KOOKBOEKEN UIT HET BEGIN VAN DE 19<sup>E</sup> EEUW, 50 JAAR NA DE VEROVERING VAN MAHÓN.

de daaraan grenzende Raadzaal, waar een prachtig dejeuner gereed stond. De zaal was voor deze gelegenheid zeer doelmatig ingerigt en even als in de receptie-zaal prijken hier fraaie bloemen en groen. De tafel had den vorm van een hoefijzer en onder andere fraaie zaken aanschouwde men daarop twee eerepoorten met de woorden *Witkom!* Het menu voor het dejeuner luidde als volgt: Potage à la Tortue. Potage au Vermicelli. — Petits Pâtés. Côtelettes de mouton sauce piquante. — Filets de Boeuf à la jardinière. Perdrix truffées en gelée. Aspic de Volaille truffé. **Mayonnaise de Soles.** Faisant truffé en gelée.

Bericht uit de Rotterdamsche Courant van 6 oktober 1858.

### MAYONNAISE MET 'DUBBEL-N'

Sinds 1855 is het woord 'mayonnaise' vaak in Nederlandse kranten te vinden, in advertenties en in berichten. Zo vermeldde de Rotterdamsche Courant het in 1858 in een beschrijving van het dejeuner dat was georganiseerd ter gelegenheid van een koninklijk bezoek aan Rotterdam. Op het menu stond 'Mayonnaise de Soles'.

Het lijkt erop dat we pas sinds het begin van de twintigste eeuw 'frites met mayonnaise' eten. De eerste vermelding van deze combinatie vinden we in een advertentie in de Delftsche Courant van 1936. Daarin wordt deze voor ons zo onlosmakelijke combinatie 'iets apart' genoemd.

In 1947 besloot de toenmalige spellingcommissie de schrijfwijze van 'mayonnaise' te vernederlandsen. Die beslissing werd waarschijnlijk ingegeven door anti-Franse gevoelens van de Vlaamse leden van de commissie. Sindsdien eten wij frites niet meer met 'mayonnaise', maar met mayonaise.

**PATAT A FRITES**  
met Mayonnaise, iets  
apart, dagelijks versch  
Markt 20, Sjef Balk,  
AA

Advertentie uit de Delftsche Courant van 26 september 1936.





# MAYONAISE RECEPTEN

De keuken in! We beginnen met vijf recepten voor een smeuge basismayonaise. Stuk voor stuk op zichzelf al heel lekker, met onderling subtiele smaakverschillen. De een iets zuurder, de ander iets scherper of lichter. Deze mayonaises vormen ook een goede basis om smaakmakers aan toe te voegen of om sauzen mee te maken. Daarover later meer.

## TIPS EN PRAKTISCHE INFORMATIE

In de recepten worden afkortingen gebruikt: 'tl' = theelepel, 'el' = eetlepel en 'ml' = milliliter. Thee- en eetlepels zijn afgestreken. Een theelepel is 5 ml, een eetlepel is 15 ml.

In alle mayonaiserecepten gebruiken we zonnebloemolie. Dit is een mooi neutrale en goed verkrijgbare olie. Je kunt uiteraard ook een andere olie gebruiken. Meer informatie hierover vind je in hoofdstuk 'Ingrediënten'.

In de mayonaiserecepten in dit boek wordt gewerkt met rauwe eidooiers of eieren. Ook wordt roquefort gebruikt, een kaas die vaak van rauwe (ongepasteuriseerde) melk wordt gemaakt. Kleine kinderen, zwangere vrouwen en mensen met een kwetsbare gezondheid of verminderde weerstand wordt afgeraden om met het eten van gerechten waarin deze rauwe producten gebruikt worden.

Wordt het je afgeraden rauw ei te eten, maar wil je toch zelf mayonaise maken? Gebruik dan gepasteuriseerd eigeel. Dit is verkrijgbaar bij horecagroothandels. Let wel op: in gepasteuriseerd eigeel zit vaak ook zout. Verminder de hoeveelheid zout die je zelf toevoegt, als je dit gebruikt.

Echte 'diehards' tikken mayonaise met de hand. Maar voor het gemak gebruiken we in de recepten een keukenmachine. Je kunt verschillende typen keukenmachines gebruiken bij het maken van mayonaise. De meest gebruikte zijn de machines met onderin de kom of beker twee draaiende messen (type 'Magimix') en de machines met ronddraaiende gardes (type 'Kitchenaid'). Beide soorten machines zijn geschikt, de bereidingstijd zal iets verschillen.

Alle gerechten in dit boek zijn gebaseerd op 2 personen. Ben je met meer of minder mensen? Dan is het slechts een kwestie van de hoeveelheden verdubbelen of halveren.

De oventemperaturen die in de recepten van de gerechten worden vermeld, zijn gebaseerd op gebruik van een elektrische oven (stand 'boven- en onderwarmte'). In onderstaande tabel vind je de bijbehorende temperaturen voor een heteluchtoven of gasoven.

Elektrische oven (°C)	Gasoven (stand)	Heteluchtoven (°C)
150	2	135
175	3	155
200	4	180
225	5	200
245	6	220
260	7	235

Elke oven en elk fornuis werkt anders, dus alle temperaturen en baktijden zijn richtlijnen. Houd je gerecht tijdens het bakken dus goed in de gaten.

## HOLLANDSE MAYONAISE

### INGREDIËNTEN

- 1 eidooier (zo vers mogelijk)
- 1 el (natuur)azijn
- 1 tl milde, niet grove mosterd
- 1 snuf zout (naar wens)
- 1 tl suiker (naar wens)
- 250 ml zonnebloemolie

## BELGISCHE MAYONAISE

### INGREDIËNTEN

- 1 eidooier (zo vers mogelijk)
- 1 1/2 el (natuur)azijn
- 1 tl milde, niet grove mosterd
- 1 snuf zout (naar wens)
- 250 ml zonnebloemolie

## FRANSE MAYONAISE

### INGREDIËNTEN

- 1 eidooier (zo vers mogelijk)
- 1 1/2 el (natuur)azijn
- 1 tl Dijonmosterd
- 1 snuf zout (naar wens)
- 1 tl suiker (naar wens)
- 250 ml zonnebloemolie

### BEREIDING

Laat alle ingrediënten op kamertemperatuur komen. Doe de eidooier, de azijn en de mosterd in een kom voor de keukenmachine. Voeg zout en suiker naar wens en smaak toe. Meng de ingrediënten in de kom en voeg, terwijl de machine draait, in kleine straaltjes olie toe. Houd de hoeveelheden klein en zorg steeds dat alle olie wordt opgenomen. Als ongeveer de helft van de olie op deze manier is opgenomen, kun je meer olie gaan toevoegen en wordt de mayonaise al kloppend dikker. Proef de mayonaise als alle olie is toegevoegd en breng eventueel op smaak met wat (extra) zout, mosterd of azijn.

**TIP:** PROBEER OOK EENS WITTE WIJNAZIJN, APPELCIDERAZIJN OF WITTE BALSAMICO-AZIJN IN 'DEZE RECEPTEN!





## SMAAKMAYONAISES

De basismayonaises uit het vorige hoofdstuk zijn perfect om allerlei ingrediënten aan toe te voegen. Je kunt er alle kanten mee op, afhankelijk van je eigen smaak: pittig, zoet, zuur, hartig. We geven je 10 recepten voor smaakmayonaises om heerlijk mee te variëren.

Ook krijg je 3 recepten voor sauzen op basis van mayonaise. Uiteraard kun je steeds zelf je eigen twist aan deze mayonaises geven. Mayonaise is een allemansvriend: experimenteer er lekker op los.

De meeste smaakmayonaises gaan uit van de Hollandse basismayonaise. Je kunt deze zelf maken met het recept uit hoofdstuk 'Mayonaiserecepten'. Als je echt geen tijd hebt, kun je natuurlijk ook een kant-en-klare pot mayonaise kopen.

**MAYONAISE** IS EEN ALLEMANSVRIEND:  
EXPERIMENTEER ER LEKKER OP LOS.



## SANDWICH ROSBIEF MET

# TRUFFELMAYONAISE

Een klassieke, niet te versmaden combinatie: rosbief en truffelmayonaise. Het allerlekkerst met vers, knapperig brood, dat je zelf in dikke plakken snijdt. De truffelmayonaise is de hoofdsmaakmaker in deze sandwich. De pijnboom-pitjes, verse kruiden en specerijen geven een extra 'bite'.

## INGREDIËNTEN

- 2 stevige boterhammen (bijv. zuurdesem- of speltbrood)
- 1 eetlepel pijnboompitten
- 2 handjes veldsla (of rucola), gewassen
- 6 plakken gebraden rosbief (vleeswaar)
- 1 el truffelmayonaise (zie pagina 51)
- grof zeezout en zwarte peper uit de molen
- bieslook, fijngesneden

## BEREIDING

Verwarm een kleine koekenpan zonder boter of olie op hoog vuur op het fornuis. Voeg de pijnboompitten toe als de pan heet is en rooster tot ze lichtbruin kleuren. Let goed op: ze verbranden snel. Dan worden ze bitter. Strooi ze op een stuk keukenpapier en laat even afkoelen. Leg de boterhammen ieder op een bord. Beleg elke boterham met een handje sla en 3 plakken rosbief. Verdeel over elke boterham een halve eetlepel truffelmayonaise. Verdeel de pijnboompitten erover. Strooi bieslook naar smaak erover. Breng op smaak met vers gemalen zeezout en peper.

## TIP:

LEG ER EEN EXTRA SNEE BROOD OP EN MAAK OP DIE MANIER EEN SANDWICH DIE JE LEKKER MET JE HANDEN KUNT ETEN!