

MAIONESA SENSE OU

100 ml d'aigua
200 ml d'oli d'oliva verge
1 Cullerada de postres de xantana
1 Cullerada de postres de vinagre
2 Cullerades de cafè de sal
1 polsim de safrà

Posem en el got l'aigua i la xantana i barregem amb la batedora. Es convertirà en una pasta bastant espessa, com un engrut. Afegim llavors la sal, el vinagre i el safrà i batem una altra vegada. I mentre batem, anem afegint oli a poc a poc. Des del primer moment lligarà bé i si fa falta es pot parar de batre sense por al fet que se'ns "talli".

Quan hàgim tirat tot l'oli, tindrem una maionesa de textura espessa. La provem i corregim de sal i vinagre.

El safrà és òbviament opcional. També podríem haver afegit all cru o en pols per a fer una salsa tipus allioli. O wasabi, o una mescla de curri o el que se us ocorri per a fer una salsa de la vostra pròpia collita. La xantana és molt potent i permet fer una emulsió amb oli i pràcticament qualsevol ingredient.