

Mayonnaise-salat a la tip oldemor

En hummer

Frisk hovedsalat, ikke for store blade

Et lille stykke smør

2 friske æg – den portion vi vil beskrive, vil være tilstrækkelig til 4 personer –

Lidt olie

En smule persille

Vi vil også gå ud fra, at der i køkkenet findes

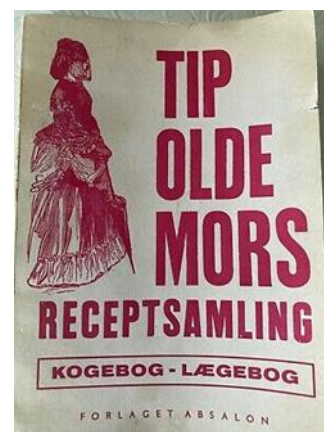
Lidt vin-eddike

En flaske oliven

En flaske kapers

En æske ansjoser

En flaske oliven



- Kog et æg i en snes minutter og læg det så i koldt vand.
- Tag et par ansjoser ud af æsken og læg dem på en tallerken. Sæt æsken tilbage igen i skabet. Når man vænner sig til at sætte en ting tilbage på dens plads, vil man aldrig behøve at søge forgæves efter den.
- Skær ansjoserne op på langs med en lille pennekniv og tag forsigtig benene ud.
- Skær ansjoserne i smalle striber og vask dem i koldt vand. Tør dem.
- Tag en teskefuld karpers, tør dem godt i et klæde for at fjerne eddiken, i hvilken de har været opbevarede.
- Tag stenene ud af 6 oliven. Med lidt øvelse kan man tage stenen ud, således at frugten alligevel beholder sin form.
- Hak lidt persille ikke alt for fint.

- Alle disse ingredienser – det hårdkogte æg, koldt, med skallen på, ansjoserne, rullede sammen, kapers, stenede oliven, hakket persille – lægges til side på en ren, tør tallerken.
- Tør salaten eller vask den hurtigt i koldt vand, og tør den så, hvorefter den let stables op på et ovalt fad.
- Tag alt kødet ud af hummeren, og glem ikke de bløde dele under skallen og klørene; skær det alt sammen i små stykker og bred dem over salaten, og sørg så meget som muligt for, at denne får en nogenlunde spids form i midten. Det hele skulle helst se ud som en slags pyramide.
- Strø en smule peber og salt over hummeren, og sæt tallerkenen på et køligt sted.

Så kommer vi til saucen.

- Slå et æg ud i en kop, således at blommen bliver fuldstændig skilt fra hviden, altså ved at blive ved at hælde den fra den ene skal til den anden, indtil hviden helt er fjernet. Det nytter ikke at bruge et gammelt æg.
- Læg blommen i en skål, og rør den med en gaffel – en salatgaffel af træ er bedst.
- Dryp så lidt olie på det, i begyndelsen kun dråbe for dråbe, og pisk det samtidig let men hurtigt med gaflen. Bliv ikke utålmodig, og hæld ikke for meget olie på ad gangen.

- Når det hele begynder at blive tykt, kan man lade dråberne falde hurtigere. Man bliver ved til det har antaget en tykkelse som vognsmørelse.
- Så kan man tilføje en smule hvid vineddike; dette må dog gøres forsigtigt, for at det ikke skal fortynde saucen alt for meget.
- Så spredes saucen med en sølvkniv eller en elfenbenskniv over salaten, således at kun den nederste kant af denne bliver fri.

Så kommer pynten.

- En halv snes kapers stikkes let ind hist og her i saucen.
- Derefter strør man en snes ganske små stykker persille, ikke stort større end et knappenålshoved, over saucen, således at den får et plettet udseende.
- Så skærer man en kogt rødbede – der naturligvis er blevet kold igen – i ganske skiver en tomme lange, og med dem danner man et tremmestykke ved foden af saucen, rundt om kanten af salaten.
- Så skærer man ægget i 4 stykker på langs og anbringer disse stykker med lige store mellemrum langs kanten af salaten, og mellem dem anbringes igen ansjoserne og olivenerne ligeledes med ligelige afstande. Man kan også anbringe hummerens små kløer rundt i kanten. På denne måde bliver så godt som al den grønne salat skjult, og det hele tager sig meget godt ud.
- Endnu bedre tager saucen til at se ud ved hjælp af hummerrogn; findes der noget sådant i hummeren, tager man et lille stykke og skærer det i ganske små stykker, som man strør ud over saucen, afvekslende med persillen.

Skal man tillave en større portion af denne salat, ser det også godt ud at anbring nogle krebs ved foden med kløerne lige ved kanten af saucen.

