1 jajko
300 ml oleju
1 łyżeczka musztardy
szczypta soli
szczypta pieprzu
ocet winny do smaku

- na nóż nałożyć motylek, do naczynia miksującego wbić jajko, dodać musztardę, sól i ocet lub sok z cytryny, otwór w pokrywie zamknąć miarką, składniki zmiksować - 10 sek., obr. 4

- nie zdejmując miarki na pokrywę naczynia miksującego wlać olej, włączyć obroty 4 i pozwolić, aby olej powoli kapał do naczynia
- gdy cały olej znajdzie się w naczyniu zaczekać jeszcze około 30 sekund i wyłączyć obroty

- podgrzać majonez - 3 min., obr. 4, temp. 70 st.
- przełożyć do słoika, przechowywać w lodówce

Uwaga: aby majonez był bezglutenowy trzeba użyć bezglutenowej musztardy (np. firmy Roleski)