

- 2 st äggulor
- 1 msk fransk senap
- 2 dl olja
- 5 st vitlöksklyftor
- 3 st ansjovisfilèer
- 1 dl creme fraiche
- 3/4 dl dill
- salt och svartpeppar

Rosta skalade vitlöksklyftor i lite olja tills de är gyllenbruna.

Hacka vitlöksklyftorna och ansjovisen.

Blanda äggulor och senap.

Droppa ner oljan lite i taget, vispa hela tiden.

Rör ner vitlök, finhackad ansjovis, creme fraiche och grovhackad dill, smaksätt med salt och svartpeppar.

