Grønnsaker med parmesanaioli

2 eggeplommer
1 ss sitronsaft
1 ts dijonsennep
2 fedd hvitløk, finhakket
4 dl rapsolje
50 g revet Parmigiano Reggiano
Salt og pepper
Sprø grønnsaker (som for eksempel reddik, paprika, sukkererter, brokkoli)

- Ha eggeplommer, sitronsaft, sennep og hvitløk i et litermål eller annen høy beholder. Kjør sammen med en stavmikser. Spe med oljen mens du kjører sammen med stavmikseren. Spe med et par spiseskjeer kaldt vann hvis aiolien blir for tykk.
- Vend inn revet Parmigiano Reggiano og smak til med olje salt og pepper.
- Server parmesanaiolien med sprø grønnsaker som kveldskos eller som forrett.