

Soßen Rezepte

Aioli (Knoblauchmayonnaise)

Gattung: Aioli, Knoblauch, Mayonnaise, Olive, Sauce

4	Knoblauchzehen (gepresst),	1/2 Liter Olivenöl,
1	Eigelb,	1 Essl. Zitronensaft
	Salz,	

Die gepressten Knoblauchzehen in eine Schüssel geben, das Eigelb sowie Salz hinzufügen und vermischen.

Langsam unter ständigem Rühren mit einem Holzlöffel 4 bis 5 EL Öl beifügen.

Den Zitronensaft mit 1 EL warmem Wasser und dem restlichen Öl vermischen und ganz langsam unter gleichmäßigem Weiterrühren beifügen.