

Spanische Mayonaise bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 Eigelb, 2 Teelöffel Zitronensaft (oder Essig), 0,5 Teelöffel Senf, 250 ml Olivenöl, 1 Prise Salz, 1 Prise fr. gemahlener Pfeffer.

Die Zubereitung:

Eigelbe, Zitronensaft (oder Essig), Pfeffer und Salz mit dem Senf in eine Schüssel oder einen Mixer geben. Das Öl GANZ langsam (erst Tropfen für Tropfen, erst später in einem dünnen Strahl) unter ständigem Rühren zugeben und nochmal abschmecken. Mit einem Teelöffel zerdrücktem Knoblauch zu den Eigelben auf diese Menge wird dies zu einer leckeren Knoblauchmayonaise.

Guten Appetit!