

Aioli

Passt ideal zu vielen Finger-Food Sorten

Zutaten

- 2 Eigelbe
- 2 TL milder Senf
- 200 ml Olivenöl Nativ extra (möglichst mild)
- 150 ml Rapsöl
- 2 EL Weißweinessig
- 5-6 Zehen Knoblauch, sehr fein gehackt
- Meersalz und Pfeffer aus der Mühle
- ggf. etwas Zitronensaft

Zubereitung

- Eigelbe und Senf mit einem Schneebesen verrühren
- das Öl in kleinen Mengen, nach und nach einrühren
- wenn alles Öl verarbeitet ist den Knoblauch untermischen
- mit dem Essig, Meersalz, Pfeffer und Zitrone abschmecken



Damit die Masse emulgiert das Öl in kleinen Mengen einrühren. Den nächsten Teil erst zugeben, wenn eine gleichmäßige Emulsion entstanden ist.



Falls die Emulsion zu fest wird, kann ein wenig Wasser zugegeben werden.