

Michas Rezeptidee

- Aioli -

Zutaten:

200 ml Olivenöl
1-2 Knoblauchzehen
1 Eigelb
2 Tropfen Zitronensaft
Salz



Zubereitung:

Zunächst 1-2 Knoblauchzehen klein schneiden und mit einer Msp. Salz in den Mörser geben. Solange mörsern bis eine Paste entsteht. Dann weiter mit Eigelb verrühren. Nach ca. 1 Minute das Öl erst tropfenweise, später in einem dünnen Strahl unter ständigem Rühren in den Mörser hinzufügen.

Die Masse wird nun fester. Als letztes 1-2 Tropfen Zitronensaft unterrühren.

Danach in einer Schale im Kühlschrank eine Stunde kühl stellen.

Wir wünschen guten Appetit.