AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	3 Min.	ganzjährig	Frankreich

SCHNELLE MAYONNAISE

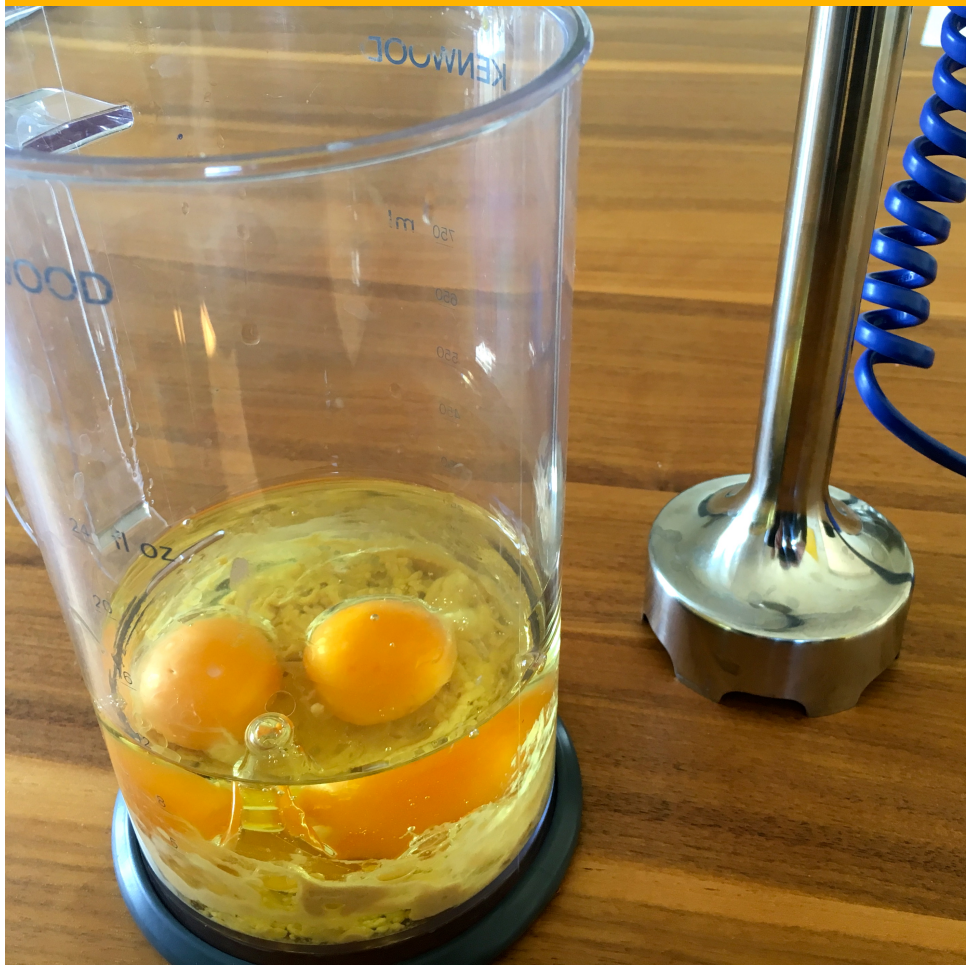


Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Die Sauce wurde nach der Legende 1756 in Mahòn, der Hafenstadt der Insel Menorca, erfunden und in der französischen Küche als «Salsa Mahònesa» populär. Hier eine schnelle Art, die viele motivieren kann, Mayonnaise selbst herzustellen.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

0.1	Zitrone, Saft	2 dl	Sonnenblumenöl
2	Ei	2 EL	Senf

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten in einen hohen, schlanken Mixbecher geben.
2. Stabmixer auf den Becherboden aufsetzen, dann Mixer in Betrieb setzen und langsam aus dem Becher hochziehen.

TIPP: Falls Mayonnaise noch nicht fest ist, etwas Öl zugeben und nochmals mixen.