



Mayonnaise

Alle Zutaten in ein hohes Gefäß geben. Nehmt kein Olivenöl, da es einen zu großen Eigengeschmack aufweist! Den Pürierstab gerade auf den Boden stellen und auf höchster Stufe laufen lassen.

Jetzt sollte sich eine weiße cremige Masse am Boden gebildet haben. Den Stab schräg stellen und ganz langsam am Rand des Gefäßes nach Oben fahren.

Dann noch die Mayo etwas durchrühren um ggf. Kräuter oder andere Gewürze besser zu vermischen. Ist die Mayo noch zu flüssig müsst ihr noch etwas Öl dazu geben.



Zutaten für 1 Portion:

1	Stk	Ei
1	TL	Senf
		Salz
		Pfeffer
1	Schuss	Essig
250	ml	Pflanzenöl
		Kräuter