

Mayonnaise

Zutaten

- 1 Knoblauchzehe
- 1 Ei
- 2 TL Weißweinessig
- 2 TL Zitronensaft
- 1 ½ TL Dijon-Senf
- 170ml Pflanzenöl
- 2 TL Agavendicksaft
- 1 EL Schmand

Zubereitung

- Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben
- Knoblauchzehe halbieren und den Rührbecher damit ausreiben
- Ei, Essig, Zitronensaft, Senf und eine Prise Salz in den Becher geben und mit Stabmixer kräftig verrühren
- Öl zunächst tröpfchenweise, dann in einem dünnen Strahl bei laufendem Mixer dazu laufen lassen
- So lange mixen, bis eine cremige Masse entsteht
- Agavendicksaft und Schmand untermischen
- Mit Salz, Pfeffer, Essig und Zitronensaft abschmecken