

Schnelle Mayonnaise.

1	200 ml	Rapsöl	Es wird ein Pürierstab und ein zylindrisches Gefäß benötigt, das im Durchmesser nur wenig größer sein darf als die Schneide des Pürierstabes. Das Rapsöl, die Zitrone, das Ei, den Senf, das Salz, den Pfeffer und den Zucker in das Gefäß geben.
	3 EL	Zitronensaft	
	1	Ei	
	2 EL	Dijon Senf	
	1/2 TL	Salz	
	1 TL	Zucker	
	1/2 TL	Pfeffer, weiß	
2			Den Pürierstab bis auf den Boden des Gefäßes absenken, auf voller Stufe einschalten und langsam nach oben ziehen.
3			Nach Bedarf mit Kräutern, Petersilie, Dill, Schnittlauch oder Knoblauch verfeinern.