

Aioli

Zutaten

- 4 - 5 Zehen Knoblauch
- 1/2 TL Zitronensaft
- 1/2 TL Salz
- 2 TL Dijonsenf
- 80 g Rapsöl
- 50 g Olivenöl
- 60 ml Milch
- Zitronenabrieb
- Pfeffer

Zubereitung

Den Knoblauch schälen und mit einem kleinen Teil von dem Öl leicht erhitzen. Dann abkühlen lassen.

Knoblauch in einen hohen, schmalen Behälter geben. Zitronensaft, Salz und Senf dazugeben. Das Öl und dann die Milch zugeben.

Den Stabmixer bis zum Boden des Gefäßes führen und dann einschalten. Nach 3 bis 4 Sekunden den Stabmixer langsam nach oben ziehen. Rührend mixen bis alles zu einer einer festen, cremigen Masse verrührt ist.

Mit Zitronenabrieb und Pfeffer abschmecken.

From:
<https://www.fritzwiki.de/> - **FritzWiki**

Permanent link:
<https://www.fritzwiki.de/doku.php?id=rezepte:kochen:aioli>

Last update: **10.01.2025 07:51**

