

OZ. AIOLI



**GROSSER GESCHMACK
IN KLEINEN DOSEN**

AIOLI KLASSISCH

ZUTATEN

50 G	HÜHNER- ODER RINDSSUPPE KALT
15 G	OZ. AIOLI GEWÜRZMISCHUNG
10 G	WEISSWEIN ESSIG
10 G	DIJON SENF SCHARF
40 G	EIGELB
300 ML	RAPS- ODER SONNENBLUMENÖL

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 10 Min.

Schwierigkeitsgrad: mittel

GEWÜRZE · KRÄUTER · AROMA

oz. Aioli Gewürzmischung, oz. Kristallsalz



VORBEREITUNG

Alle Zutaten auf Zimmertemperatur bringen.

ZUBEREITUNG

- 1 Mit einem Stabmixer oder in einem Mixglas wird Eidotter, Essig, Senf, oz. Aioli Gewürzmischung, Suppe und eine Prise Salz gemixed.
 - 2 Temperiertes Öl unter ständigem mixen langsam einlaufen lassen.
 - 3 Wird die Aioli zu fest mit etwas Suppe verdünnen.
 - 4 Mit Salz und Essig abschmecken.
-

OZ.-TIPP

Um Salmonellen vorzubeugen empfiehlt es sich, für die Sauce Mayonnaise pasteurisiertes Eigelb zu verwenden. Diese Aioli schmeckt hervorragend zu kaltem oder gegrillten Geflügelfleisch und kann sich auch bei einem Fondue einen Namen machen.

