

**OZ. AIOLI CURRY**



**GROSSER GESCHMACK  
IN KLEINEN DOSEN**

# FRUCHTIGE CURRY-AIOLI

---

## ZUTATEN

50 G	BANANE GESCHÄLT
40 G	MANGO REIF, GESCHÄLT
60 G	APFELSAFT
15 G	OZ. AIOLI CURRY GEWÜRZMISCHUNG
5 G	ZITRONENSAFT
40 G	EIGELB
300 ML	RAPS- ODER SONNENBLUMENÖL

Für 4 Portionen

---

Zubereitungszeit: 10 Min.

---

Schwierigkeitsgrad: mittel

---

## GEWÜRZE · KRÄUTER · AROMA

oz. Aioli Curry Gewürzmischung, oz. Kristallsalz



### **VORBEREITUNG**

Alle Zutaten auf Zimmertemperatur bringen.

---

### **ZUBEREITUNG**

- 1 Mit einem Stabmixer oder in einem Mixglas die Eidotter, Banane, Mango, oz. Aioli Curry Gewürzmischung, Apfel- und Zitronensaft mit einer Prise Salz pürieren.
  - 2 Temperiertes Öl unter ständigem mixen langsam einlaufen lassen.
  - 3 Wird die Aioli zu fest, mit etwas Saft oder Wasser verdünnen.
  - 4 Mit Salz und Zitronensaft 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.

