



FLEISCHBOUTIQUE
GEWÖLBEKELLER
HOF DER SINNE
CATERING
EVENTS

Aioli

Zutaten:

500 ml Rapsöl

2 Ei(er)

2 EL Essig

2 TL Zucker

1 TL Salz

2 TL Senf

6 Zehe/n Knoblauch

Zubereitung

Darauf achten, dass alle Zutaten in etwa die gleiche Temperatur haben. Ei, Essig, Zucker, Salz, Senf und Knoblauch mit dem Mixstab pürieren. Rapsöl langsam dazugeben und mixen, bis die Masse steif ist.