



## Sauce Mayonnaise

# Aioli

## Knoblauchmayonnaise

### Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

4-6 Zehen Knoblauch, geschält und gepresst

1 Stück Ei (davon das Eigelb)  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

1/2 lt Olivenöl, kalt gepresst

1 EL Zitronensaft

### Zubereitung:

Knoblauch, Eigelb, Salz

Die gepressten Knoblauchzehen in eine Schüssel geben, das Eigelb sowie Salz hinzufügen und vermischen.

Olivenöl

Langsam unter ständigem Rühren mit einem Holzlöffel 4 bis 5 EL Olivenöl beifügen.

Zitronensaft, restliches Olivenöl,  
1 EL warmes Wasser

Den Zitronensaft mit 1 EL warmem Wasser und dem restlichen Öl vermischen und ganz langsam unter gleichmässigem Weiterrühren beifügen. Abschmecken mit Pfeffer.

### Tipp:

Sollte das Aioli gerinnen, kann man es mit 1 EL kochendem Wasser retten.