



Selbstgemachte Mayonnaise

Zutaten:

1 Ei
2 Teelöffel Senf (mittelscharf)
2 Teelöffel Tafelessig
3/4 Tasse Öl (z.B. Olivenöl, Rapsöl...)
Salz (zum abschmecken)



Anleitung:

Als erstes kommt das Ei, Senf und der Essig in ein Hohes Glas und wird leicht vermischt.

Danach muss das Öl dazugegeben werden und mit einem Stabmixer vom Boden sehr langsam nach oben ziehen.

Wenn der Stabmixer das Gemisch sehr langsam noch oben gezogen wird, siehst Du schon wie sich die Mayonnaise bildet.

Nun solltest Du mit etwas Salz abschmecken und je nach Geschmack auch etwas Zitronensaft zugeben.

Jetzt kann die Mayonnaise in ein Behälter, welcher gut verschlossen werden kann und ab damit in den Kühlschrank.

So lebt sie bis zu 2 Wochen frisch.

Schon hast du Deine eigene selbstgemachte Mayonnaise!!!