



Mayonnaise (ohne Ei)

Zutaten: 50 ml Milch (Raumtemperatur!)
½ - 1 EL Senf (mittelscharf)
1 Spritzer Zitronensaft
Salz & Pfeffer
ca. 300 ml Speiseöl (Raps- oder Sonnenblumenöl)

Zubereitung:

Die Milch mit dem Senf, dem Zitronensaft, sowie etwas Salz und Pfeffer in einen hohen Messbecher geben. Mit einem Stabmixer das Ganze langsam mixen. Nun langsam das Öl einlaufen lassen und einarbeiten, so lange bis die gewünschte Konsistenz erreicht wird (nicht auf höchster Stufe arbeiten, sonst kann die Mayo „wegrennen“). Den Mixerstab immer wieder von unten nach oben seitlich heraufziehen. Dabei gilt: Desto mehr Öl eingearbeitet wird, umso fester wird die Mayonnaise. Zum Ende kurz abschmecken und eventuell etwas nachwürzen.

Wichtig ist, dass alle Zutaten auf Zimmertemperatur verarbeitet werden, ansonsten gelingt die Mayo nicht!

Tipp: In Gläschen abgefüllt hält sich die Mayo auch einige Tage im Kühlschrank!