AIOLI SOSSE / BASIC

Diese selbstgemachte Aioli Soße ist die perfekte Beilage zu Fleisch und Fisch, aber auch zu Gemüsegerichten und Brot. Die Knoblauch Soße ist blitzschnell zubereitet und kann sofort verzehrt werden. Dadurch, dass das Ei nicht erhitzt wird, sollte die Creme noch am selben Tag verzehrt werden.

Zubereitungszeit
5 Minuten

PORTIONSRECHNER:
Stück: 1

AIOLI

Schlage oder püriere das Ei gemeinsam mit dem Essig, Zucker, Salz, Pfeffer und Senf 2-3 Minuten in einem hohen Gefäß schaumig. Lasse dann das Öl ganz langsam unter ständigem Rühren in einem dünnen Strahl zur Eiermasse fließen. Die Masse sollte sich schön zu einer cremigen Konsistenz zusammenfügen. Reibe zum Schluss noch den Knoblauch und rühre ihn ein. Die Aioli sollte am selben Tag verzehrt werden, da das Ei nicht erhitzt wird. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

AIOLI:

- [ ] **1** Ei
- [ ] **1 EL** Essig
- [ ] **½ TL** Zucker
- [ ] **½ TL** Salz
- [ ] **¼ TL** Pfeffer
- [ ] **1 TL** Senf
- [ ] **250 g** Rapsöl
- [ ] **3** Knoblauchzehen