

Kräutermayonnaise

by Joscha Bastians



Ein genialer selbstgemachter Dipp für die Brotbeilage.

So wird's Perfekt!

Zubereitung:

1. Das Eigelb aufschlagen
2. Senf hinzugeben
3. Das Öl langsam unter stetigem Umrühren hinzugeben
4. Mit Zitronensaft, Essig, Salz und Pfeffer abschmecken
5. Die Frankfurter grüne Soße mixen oder fertig hinzugeben
6. Wasabi nach Geschmack hinzufügen
7. Die Konsistenz nach Wunsch mit Wasser und Xanthan anpassen
8. Mit Salz und Pfeffer abschmecken

Zubehör:

Unsere Empfehlungen findet ihr auf: www.meat-n-great.de

- Schneidebrett
- Messer
- Schüssel
- Topf
- Mixer

Zutaten: 6 Personen

Unsere Lieblingsaucen und Gewürze findet ihr auf: www.grillgoods.de

Kräutermayo:

| Menge | Lebensmittel |
|-------|-------------------------------|
| 300g | Neutrales Öl |
| 45g | Eigelb |
| 21g | Dijon Senf |
| 75g | Wasser |
| 0,7g | Xanthan Gum |
| 15g | Zitronensaft |
| 10g | Weißwein Essig |
| 2 x | Schale Frankfurter grüne Soße |
| 1TL | Wasabi Pulver |
| Etwas | Salz & Pfeffer |