

Spanische Knoblauchmayonnaise

Alioli



Zutaten für ein Glas:

4 Knoblauchzehen
100 ml Vollmilch
1/2 TL Salz
250 ml Sonnenblumenöl
Zitronensaft

Besondere Hilfsmittel:

Schneidestab

1. Knoblauchzehen schälen und in kleinere Stückchen schneiden. Mit dem Salz und der zimmerwarmen Milch in einen hohen Mixbecher geben und mit dem Schneidestab so lange pürieren, bis sich Milchschaum bildet.

2. Weiter pürieren und dabei das Öl in sehr kleinen Mengen (anfangs je 1/2 TL) zugeben. So lange pürieren, bis die Masse breiförmig und dann so streichfähig wie Mayonnaise wird. Nach Geschmack noch mit etwas Zitronensaft würzen.

Hinweise:

Diese Art von Knoblauchmayonnaise hält sich gut gekühlt einige Tage - weil kein Frischei verwendet wird.

Der Anteil an Knoblauchzehen und Salz ist Geschmackssache.

Wenn man 1/2 TL Senf hinzugibt, wird die Knoblauchmayonnaise gelblich.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Grundrezepte, kalte Saucen, Dips, Aufstriche, spanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 21.01.2023