

Selbstgemachte Curry-Mayonnaise

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



emulgiert. Nach und nach Öl hinzufügen, dabei den Pürierstab langsam nach oben ziehen.

- 3 -

Die fertige Mayo (ca. 400 ml) sollte eine dickflüssige, cremige Konsistenz haben. Mit Salz, Pfeffer und Curry nochmals abschmecken. Abgefüllt in einem luftdichten Behälter hält sich selbstgemachte Curry-Mayo bis zu 2 Wochen im Kühlschrank.

Zutaten für 1 Glas

2 Eigelb
1/2 Teelöffel Salz
2 Esslöffel Wasser
1 Teelöffel Dijon Senf
2 Esslöffel Limettensaft
1/2 Teelöffel Kreuzkümmel
1/2 Teelöffel Currypulver
350 ml mildes Öl (zum Beispiel Sonnenblumenöl)

Ein wenig scharf, ein wenig exotisch und goldgelb gefärbt bringt die selbstgemachte Curry-Mayo Farbe auf die Teller und schmeckt einfach herrlich zu zartem Hähnchen oder knusprigen Süßkartoffel-Pommes.

- 1 -

Alle Zutaten bis auf das Öl in einen schmalen Mixbehälter füllen. Erst dann ein wenig Öl dazugeben.

- 2 -

Pürierstab im Mixbehälter auf den Boden drücken. Zutaten auf höchster Stufe vermischen, bis die Masse