

Paleo-Mayonnaise mit Kokosöl

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



Die fertige Mayo (ca. 250 ml) sollte eine dickflüssige, cremige Konsistenz haben. Mit Salz, Pfeffer nochmals abschmecken. Abgefüllt in einem luftdichten Behälter hält sich die Mayonnaise bis zu 2 Wochen im Kühlschrank.

Zutaten für 1 Glas

2 Eigelb
1 Teelöffel Senf
3 Teelöffel Zitronensaft
120 ml Olivenöl
120 ml Kokosöl

Besonderes Zubehör

Pürierstab

- 1 -

Alle Zutaten bis auf das Oliven- und Kokosöl in einen schmalen Mixbehälter füllen. Erst dann ein wenig Kokosöl dazugeben.

- 2 -

Pürierstab im Mixbehälter auf den Boden drücken. Zutaten auf höchster Stufe vermischen, bis die Masse emulgiert. Nach und nach Kokosöl, dann das Olivenöl hinzufügen, dabei den Pürierstab langsam nach oben ziehen.

- 3 -