

## Selbstgemachte scharfe Mayonnaise

VORBEREITEN

5  
Min.

ZUBEREITEN

5  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Glas

2 Eigelb  
1/4 Teelöffel Salz  
1 Esslöffel Sambal Oelek  
2 Esslöffel kaltes Wasser  
1 Teelöffel Dijon Senf  
2 Esslöffel Zitronensaft  
350 ml Rapsöl (oder ein anderes geschmacksneutrales Öl deiner Wahl)

### Besonderes Zubehör

Pürrierstab

Normale Mayo ist dir zu laff? Das Schöne an selbstgemachter Mayonnaise ist, dass du sie mühelos verfeinert kannst. Hier sorgen Senf und Sambal Oelec für wenig Feuer im Dipschälchen

- 1 -

Alle Zutaten (außer dem Öl) in einen schmalen Mixbehälter füllen.

- 2 -

Pürrierstab im Mixbehälter an den Boden drücken. Zutaten auf höchster Stufe vermischen, bis die Masse emulgiert. Nach und nach Öl hinzufügen, dabei den Pürrierstab langsam nach oben ziehen.

- 3 -

Die fertige Mayonnaise (ca. 350 ml) sollte eine dickflüssige, cremige Konsistenz haben. Mit Salz, Pfeffer und Sambal Oelec nochmal abschmecken. Abgefüllt in einem luftdichten Behälter hält sich selbstgemachte Mayonnaise bis zu 2 Wochen im Kühlschrank.