

Zutaten

- 2 Eigelb
- 1 TL Wasabi
- 200 ml Rapsöl + 50 ml Erdnuss-Öl
- Zucker, Soja-Sauce, Zitronensaft

Saucen Dips Marinaden Gewürze

Wasabi-Mayonnaise

Entdecken Sie unser Rezept für eine würzige Wasabi-Mayonnaise. Perfekt für Burger! Jetzt ausprobieren bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Eigelb, Wasabi und etwas Zucker in eine Schüssel geben. Unter ständigem Rühren Öl hineintropfen lassen, so dass eine Emulsion entsteht. Wichtig ist, dass alle Zutaten Raumtemperatur haben.
2. Mit Soja-Sauce und Zitronensaft abschmecken.