

Zutaten

- 50 ml Vollmilch
- 100 ml Pflanzenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Senf
- 1 Prise Cayennepfeffer
- Spritzer Zitronensaft
- Salz

Saucen Dips Marinaden Gewürze

Mallorquinische Aioli

Entdecken Sie unser Rezept für mallorquinische Aioli! Einfach nachzukochen und perfekt für jeden Anlass. Jetzt bei Kochateliers ausprobieren!

So wird’s gemacht:

1. Knoblauch schälen und in einen kleinen schlanken Meßbecher geben. Senf und Cayennepfeffer hinzufügen, dann die Milch aufgießen. Zauberstab in den Meßbecher geben, anstellen und dann langsam das Öl dazugeben. Dabei den Pürierstab immer wieder langsam nach oben ziehen, bis die Masse beginnt langsam steif zu werden. Sobald die richtige Konsistenz erreicht, ist mit Salz und Zitrone abschmecken.