

Aioli

Zutaten

6 Knoblauchzehen
250 ml Olivenöl
1 Eigelb
Saft von 1/4 Zitrone
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Die Knoblauchzehen werden gepreßt, gesalzen, gepfeffert und mit dem Eigelb und Zitronensaft zu einer Paste verrührt. Danach wird tropfenweise das Öl eingerührt, bis eine glatte Creme entsteht (wie bei Mayonnaise). Zum Schluß noch einmal abschmecken.