

Grundrezept für eine Salatsauce auf Mayo-Basis

Für 10-12 Personen

1 Ei

1 TL Senf

50 g Essig

Messer vom Mixerglas der Kenwood-Maschine gut einschrauben.

Alle Zutaten ins Kenwood Mixer Glas geben.

Kenwood einschalten und die Zutaten mixen.

300 g Sonnenblumenöl

In einem Krug oder Massbecher abwägen. Kenwood einschalten.

Das Öl in einem feinen Faden in die Mischung einlaufen lassen, bis eine feste, weissliche Mayonnaise entsteht.

75 g Wasser, kalt

1 Tl-Spitze Bouillon

Die Bouillon in die Mayonnaise geben, sowie auch das Wasser und nochmals den Mixer einschalten.

Nach Belieben mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

**Verfeinern mit:**

Gehackten oder geschnittenen Kräuter

Zwiebeln, Knoblauch

**Eigene Ideen:**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_