[](http://www.google.ch/url?sa=i&rct=j&q=&esrc=s&frm=1&source=images&cd=&cad=rja&docid=wV8vWDO0s-JvUM&tbnid=djaXQo3S4EGN5M:&ved=0CAUQjRw&url=http://www.kenwoodworld.com/de-DE/Produktuebersicht/Kompakt-Kuechenmaschinen/Kompakt-Kuechenmaschinen-Zubehoer/Glas-Mixaufsatz/&ei=vP6HUcyFHIOCOIHMgcAB&bvm=bv.45960087,d.Yms&psig=AFQjCNE56FUABbc96YJJp2h0c_cdzjmJUQ&ust=1367953441389073)

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:**

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

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

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