

Aioli-Dressing



Zutaten für vier Personen:

1 gekochtes Ei

Salz

Pfeffer aus der Mühle

1 TL Dijon-Senf

1 TL Salatmayonnaise

1 1/2 TL Aioli Mayonnaise

2 EL Estragonessig

1 EL trockener Weißwein

4 EL neutrales Öl

50 ml kräftige Gemüsebrühe

Besondere Hilfsmittel:

Stabmixer

1. Ei aufsetzen und mindestens 6 Minuten kochen, dann abschrecken und pellen.

2. Alle Zutaten in einen hohen Mixbecher geben: Eine erbsengroße Portion Salz, reichlich Pfeffer, ein TL Dijon-Senf, ein TL Salatmayonnaise, einen stark gehäuften TL Aioli-Mayonnaise, 2 EL Estragonessig, alternativ Weißweinessig, 1 EL trockenen Weißwein, 4 EL neutrales Öl und 50 ml kräftige Gemüsebrühe, das entspricht etwa 1/3 Tasse.

3. Zum Schluss das gekochte Ei dazugeben und mit dem Stabmixer alles fein pürieren.

Hinweise:

Die Sauce hält sich 1-2 Tage im Kühlschrank.

Zu kräftigen Salaten und Rohkost. Aber auch zu Kartoffeln oder als Sauce/ Ergänzung für Kartoffelsalate.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Grundrezepte, kalte Saucen, Salatsaucen französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 09.03.2018