



KLEESCHULTE
WESTFÄLISCHE ÖLMÜHLE

Knoblauchdip

Zutaten für 4 Portionen

- 5 Knoblauchzehen
- 1 EL Senf
- 3 Eigelb
- 1 Prise Salz
- 1 TL Zucker
- Pfeffer
- 250 ml Rapsöl
- Saft von 1/2 Zitrone



Zubereitung

Die Knoblauchzehen abziehen und zerdrücken, mit dem Senf, Eigelb, Salz und Zucker in einer Rührschüssel mit dem Mixer Schneebesen gut verrühren. Das Öl zunächst tropfenweise dann im dünnen Strahl unterrühren, zwischendurch mit Zitronensaft und Wasser cremig rühren. Die Aioli einen Tag durchziehen lassen.

Diese Soße passt hervorragend zu Gegrilltem und Pellkartoffeln, oder einfach zu geröstetem Baguette.

Guten Appetit!

