

Mayonnaise mit Mariendistelöl

Zutaten:

- 1 Ei
- 1 TL mittelscharfen Senf
- ½ TL Salz
- ½ TL Pfeffer
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Zucker
- 150 ml Öl (Kräuteröle/Mariendistelöl)



Zubereitung:

Alle Zutaten außer Öl in einen hohen schlanken Messbecher geben und den Stabmixer hineinstellen. Nun das Öl hinzugeben. Mixer anschalten und 10 Sekunden am Boden lassen, dann langsam in die Höhe ziehen. Fertig ist die Mayonnaise. Nachwürzen mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft und/oder Zucker nach Belieben.