



Olivenölmayonnaise

Bereite dich auf ein kulinarisches Erlebnis der besonderen Art vor! Diese hausgemachte Olivenöl-Mayonnaise ist nicht nur ein Klassiker, sondern auch eine wahre Ergänzung für viele Gerichte. Mit ihrer seidigen Textur und dem aromatischen nativen Olivenöl extra wird sie Deine Lieblingsspeisen auf ein neues Niveau heben.

Zutaten

1 Portionen

3 Eigelb
10 ml Byodo Apfel Balsam
Byodo Meersalz
1 TL Estragonsenf
90 ml Byodo Bratöl Klassik
Pfeffer
1 Spritzer Zitronensaft
50 ml Byodo Olivenöl nativ extra, aus Italien
Cayenne

Zubereitung

Bei diesem Rezept ist wichtig, dass alle Zutaten die gleiche Temperatur haben.

Die Eigelbe mit Zitronensaft, Essig und Senf mit einem Stabmixer verrühren, und dann langsam die

Öle einlaufen lassen. Dabei unter ständigem Mixen die Mayonnaise aufziehen.

Abschließend das Ganze mit Salz, Cayenne, Pfeffer würzen und nach eigenem Gusto mit Zitrone verfeinern.

Die Olivenölmayonnaise schmeckt hervorragend zu Fleisch, Fisch, und Gemüse.