



AIOLI

Alle Zutaten müssen Raumtemperatur haben, vor allem Milch und Öl. Die Aioli hält sich in einem gut verschlossenen Glas mehrere Tage im Kühlschrank. Im Gegensatz zur Mayonnaise verwendet man hier bei der unverzichtbaren spanischen Tapas Beigabe kein Ei, sondern Milch.

100 ml Milch (zimmerwarm)

250- 300 ml Öl (Mischung Olivenöl-neutrales Öl 1:3)

2-6 Knoblauchzehen (nach Geschmack)

1/2 TL scharfer / mittelscharfer Senf

1/2 TL Salz

weißer Pfeffer aus der Mühle

1 EL Zitronensaft

Die Knoblauchzehen schälen und vierteln, nur einwandfreie Zehen verwenden. Die Menge hängt vom persönlichen Geschmack und vom Alter des Knoblauchs ab.

Den Knoblauch zusammen mit der Milch und dem Senf in einen Rührbecher geben und mit einem Pürierstab schaumig aufrühren. Einige Minuten ziehen lassen. Wenn du eine ganz feine Creme haben möchtest, streiche die Masse durch ein Sieb oder verwende eine Knoblauchpresse.

Mit dem Pürierstab die Masse bewegen und etwa ein Drittel des Öls tropfenweise, langsam zufügen. Nach und nach in dünnen, gleichmäßigen Strahl immer mehr von dem Öl zur Masse geben und dabei gleichmäßig weiter mixen. Die Masse bleibt ziemlich lange flüssig, nicht die Geduld verlieren!

Wenn die Aioli anfängt zu stocken, weiter Öl zugeben bis die Masse cremig genug ist. Die Aioli mit Salz, Pfeffer und frisch gepresstem Zitronensaft abschmecken.

