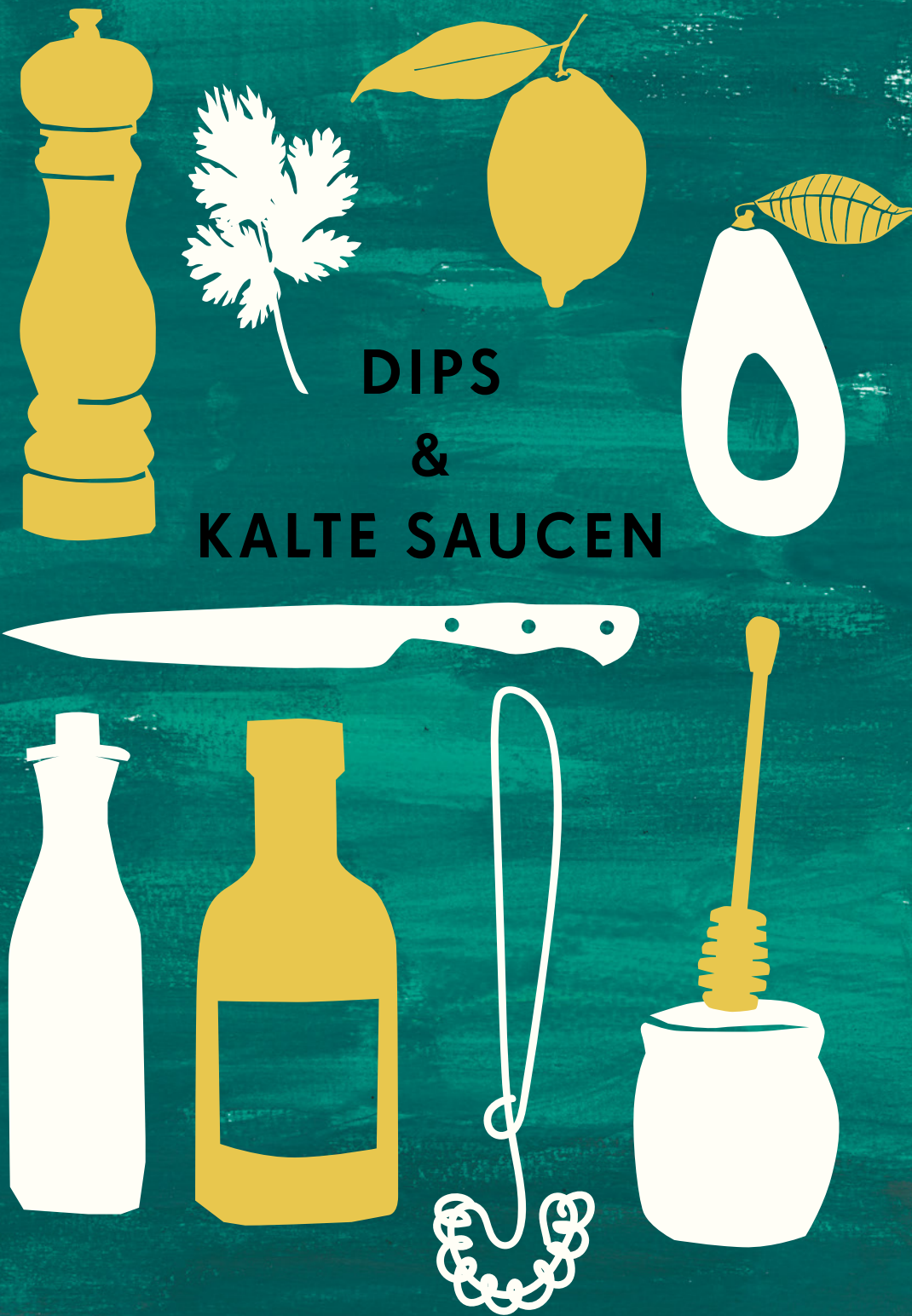


DIPS & KALTE SAUCEN



MAYONNAISE

GRUNDREZEPT

2 Eigelb
1–2 TL Essig
1 TL Dijonsenf
300ml neutrales Öl
(ein Schuss Wasser)
Salz und Pfeffer

Eigelbe, Essig und Senf in einer Schüssel vermengen. Öl tropfenweise einrühren. Bei Bedarf mit etwas Wasser verdünnen, falls die Mayonnaise zu dick ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mayonnaise + abgeriebene Zitronenschale, Zitronensaft, Salz und Pfeffer.

Mayonnaise + Zitronensaft, geriebenen Parmesan, Salz und Pfeffer.

Mayonnaise + Zitronensaft, geriebenen Knoblauch, Salz und Pfeffer.

Mayonnaise + Zitronensaft, gehackte Kapern und Pfeffer.

Mayonnaise + Zitronensaft, gehacktes Basilikum, geriebenen Parmesan, geriebenen Knoblauch, Salz und Pfeffer.

Mayonnaise + Dijonsenf, Salz und Pfeffer.

Mayonnaise + helle Sojasauce und Pfeffer.

Mayonnaise + helle Sojasauce und Wasabi.

Mayonnaise + helle Sojasauce, Sesamöl, Weißweinessig, geröstete Sesamsamen und Pfeffer.

Mayonnaise + helle Sojasauce, gerösteten Knoblauch und Pfeffer.

Mayonnaise + helle Sojasauce, Sriracha (thailändische scharfe Chilisauce), Salz und Pfeffer.

Mayonnaise + Crème fraîche, Tapenade (Olivenpaste), abgeriebene Zitronenschale und Pfeffer.

Mayonnaise + Sauerrahm, fein geriebenen Apfel, Curry, Weißweinessig, Salz und Pfeffer.

Mayonnaise + Sauerrahm, fein gehackte Kresse, Schnittlauchröllchen, Salz und Pfeffer.

Zu gleichen Teilen Mayonnaise und Joghurt (3,5% Fett) + geriebenen Knoblauch, gehackten Dill, ein paar Tropfen Olivenöl, Salz und Pfeffer.

