Aioli Sauce

Die Aoili Sauce ist einfach in der Zubereitung und schmeckt zu Grillfleisch und andere Gerichte wie Fondue, oder als Dip zu Weißbrot. Ein schmackhaftes Rezept mit viel Knoblauch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

3 Stk.	Eidotter
1 EL	Senf
5 Stk.	Knoblauchzehe
1 Prise	Salz
	Pfeffer
250 ml	Olivenöl
0.5 EL	Zitronensaft

Zubereitung

1. Für die **Aioli Sauce** die Eidotter mit dem Salz, Pfeffer und Senf schaumig rühren.
2. Die Knoblauchzehen schälen, zur Sauce pressen und vermengen.
3. Nun das Olivenöl nach und nach unter ständigem Rühren hinzufügen.
4. Die Petersilie sehr fein hacken und zusammen mit dem Zitronensaft unterrühren.
5. Die Sauce zirka 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

Tipp

Die Zutaten sollen alle die gleiche Zimmerteperatur haben, so vermischen sie das Öl und die Eidotter besser.