

weiße Aioli

Zutaten:

2 Knoblauchzehen
100 ml Milch (zimmerwarm)
½ TL Salz
200 ml Sonnenblumenöl
Etwas Pfeffer, Zitronensaft

Zubereitung:

1. Knoblauch schälen und hacken.
2. Milch mit Knoblauch und Salz in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab so lange aufschlagen, bis der Knoblauch fein und die Milch schaumig geworden ist.
3. 2-3 EL Öl zugeben und kräftig emulgieren (aufschlagen).
4. Anschließend restliches Öl langsam zugeben und so lange emulgieren bis eine Creme entsteht. In eine verschließbare Schale geben und kaltstellen.

