

Aioli

Rezepturbasis Portionen **40**

Einsatz für 40 Portionen

	Bezeichnung	Einsatz Basis	ME Kalk	Einsatz	Bemerkung
106	Knoblauchzehen	10,0000	Stck	10,0000	
107	Eier Klasse S	3,0000	Stck	3,0000	
108	Delikatess-Senf	0,1200	Kg	0,1200	
109	Rapsspeiseöl	1,2000	Kg	1,2000	
110	Zitronensaft	0,0400	ml	0,0400	

Knoblauch, Ei, Senf, Zucker, Salz und Zitronensaft in ein hohes, nicht zu breites, Gefäß geben.

Das Öl aufschütten.

Nun mit dem Zauberstab vordichtig die Knoblauchzehen pürieren und langsam den Stab hochziehen. Das Öl muss dabei emulgieren.

