

Mayonnaise

Zutaten

- 1 Eigelb
- 1 gehäuften TL Senf
- ca. 70-100ml Sonnenblumenöl
- ca. 200g Naturjoghurt 1,5%
- Salz
- Pfeffer
- Zitronensaft

Wichtig: Eigelb und Öl (und am besten auch der Senf) müssen die gleiche Temperatur haben.

Zubereitung

Das Eigelb in einen Rührbecher geben und mit dem Senf schaumig rühren. Das Öl in einem ganz dünnen Strahl dazu laufen lassen, und dabei ständig weiter rühren. Wenn alles Öl verbraucht ist, das Salz und den Joghurt unterrühren.

Nicht wundern, die Mayonnaise ist zunächst noch relativ flüssig, sie dickt aber im Kühlschrank nach.