

Salbei-Mayonnaise

www.fitdurchsleben.com

Zutaten für 300 g:

| | |
|---------|------------------------------|
| 15-20 g | Salbeiblätter |
| 100 ml | Sonnenblumenöl, kaltgepresst |
| 100 ml | Olivenöl, kaltgepresst |
| 50 ml | Sauerrahm |
| 50 g | Eiweiß |
| 1/2 TL | Salz |
| 1 TL | Essig (eventuell mehr) |

Herstellung:

1. Salbei und Öl erwärmen, abseihen und kaltstellen.
2. Sauerrahm, Eiweiß, Salz und Essig vermengen und in ein schmales Geschirr geben.
3. Das Salbeiöl vorsichtig darauf leeren und alles (von unten nach oben) mit einem Stabmixer zur Mayonnaise hochziehen.

