

KNOBLAUCH

150 gr. Mayonnaise

4 Knoblauchzehen

Saft von 1/2 Zitrone

45 ml. Olivenöl

15 gr. Senf

ein Schuss Tabasco

Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Geben Sie die Mayonnaise zusammen mit Olivenöl, Senf und fein gehacktem Knoblauch in Ihre Küchenmaschine und mischen Sie, bis Sie eine schöne dicke Sauce haben. Mit einer Prise Tabasco, Zitronensaft sowie Salz und Pfeffer würzen und gut mischen, und fertig.

