

Alioli házilag recept

Kategória: könnyű

Elkészítési idő: 5 perc

Hozzávalók:

200 ml olívaolaj

1 db tojás

1 gerezd fokhagyma

½ citrom leve

1 csipet só

1. Pucolj meg egy gerezd fokhagymát, vágd ki a közepén futó eret, majd vágd apró darabokra.
2. Tedd a feldarabolt fokhagymát, a tojást és a csipet sót egy a botmixerhez használatos magasabb pohárba.
3. Öntsd hozzá az olívaolaj felét kb. 100 ml-t.
4. A botmixert engedd le a pohár aljára és kezdj el turmixolni anélkül, hogy mozgathad a mixert!! Amikor felhabosodott /besűrűsödött az alioli, akkor már mozgathatod a botmixert fel és le.
5. Apránként dolgozd el az olaj másik felét is a mártásban. Az olaj mennyiségének szabályozásával nyerhetsz különböző sűrűségű aliolit. Tehát, ha sűrű mártást kedveled használj kevesebb olajat.
6. Amikor szinte elkészült az alioli add hozzá egy fél citrom levét és dolgozd össze a botmixer segítségével.
7. Az elkészült fokhagymás majonézt mindig tartsd hűtőben.