

Mayonnaise ohne Ei

Zutaten für 4 Portionen Mayo ohne Ei

- 200 ml Sonnenblumenöl
- 100 ml Milch
- 2 TL Senf
- 1 EL Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer



Arbeitszeit:

ca. 5 Minuten

Zubereitung - so machst du die Mayonnaise ohne Ei selber:

1. Gib die Milch in einen hohen Messbecher. Füge den Senf, Zitronensaft, Salz und Pfeffer hinzu.
2. Mixe die Zutaten mit dem Stabmixer auf.
3. Gieße das Öl dazu und mixe so lange, bis die typische Mayo-Konsistenz entsteht.
4. Bewahre die Mayo bis zum Verzehr oder bis zur Weiterverarbeitung im Kühlschrank auf.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

