



Mirko Reeh Ajoli

ZUTATEN

Basic-Rezept:

500 ml neutrales Öl
2 Eier
1 Knoblauchzehe
etwas Salz

Variante Neuseeland:

Limettensaft
Pfeffer
Honig
Chili

Variante Thai:

1 TL Thai-Currypaste

Wasabi-Ajoli:

1 TL Wasabi

Variante Parmesan:

100 g Parmesan

ZUBEREITUNG

Knoblauch zuerst in einen hohen schmalen Becher geben. Dann das Öl darauf geben, nun das Eigelb und Eiweiß hinzugeben. Mit einem Stabmixer erst lange, ca. 1,5 Minuten ganz unten im Becher pürieren, dann langsam und vorsichtig hoch ziehen, dabei stetig pürieren. Die Masse sollte nun steif sein.

Varianten: Die Zutaten der Variante nach dem Vorbereiten der Ajoli gut mit hinein rühren.