

Mayonnaise:



Ergibt ca. 5 dl:

20 Schüttler Aromat

20 Schüttler Selleriesalz

10 cm Senf

1 Ei komplett + 1 Eigelb

Mixen

Nach dem mixen, während dem weiter mixen
gemütlich Oel einfließen lassen (Sonnenblumen, Raps oder
Pflanzenöl. Kein Olivenöl!)

Je mehr Oel, desto dickflüssiger wird die Mayonnaise.

30 Schüttler Curcuma.

Kräuter nach Belieben. (Peterli, Schnittlauch, Oregano, Rosmarin,
Herbes de Provence nehme ich am liebsten)

Dito Knoblauch und Sojasauce und Currypulver.

Am besten ist die Mayonnaise nach 12 Stunden. Da hat sich alles
geschmacklich verbunden. Aber wenn ihr nicht warten könnt,

ist diese auch sofort ein Genuss.