



Chili-Mayonnaise

Zeit gesamt
10min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|------------------|--------|
| Eier | 2 St. |
| Zitronen | 1 St. |
| Senf | 1 TL |
| Salz | |
| Pfeffer, schwarz | |
| Sonnenblumenöl | 250 ml |
| Sriracha-Sauce | 2 EL |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Eier trennen (Eiweiß anderweitig verwenden). Zitrone halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel Eigelb, Senf, Salz und Pfeffer verrühren. Unter ständigem Rühren mit einem Handrührgerät mit Schneebesen Sonnenblumenöl erst tröpfchenweise unterschlagen. Wenn die Mayonnaise zu binden beginnt, Öl in dünnem Strahl zugießen. Chili-Mayonnaise mit Sriracha-Sauce, Zitronensaft und Salz abschmecken.

2. Chili-Mayonnaise als Dip zu Fingerfood servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 529 kcal |
| Kohlenhydrate | 4 g |
| Eiweiß | 4 g |
| Ballaststoffe | 1 g |
| Fette | 57 g |