

Chili-Mayonnaise









Zutaten

für 4 Portionen

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

Zubereitung



mittlere Schüssel, SILVERCREST 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