

Schnelle Aioli

Zutaten:

100 ml Milch, 200 ml Öl (wir benutzen immer Rapsöl), 2 Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer aus der Mühle.

Zubereitung:

Alle Zutaten in ein hohes Gefäß geben. Mit einem Stabmixer in das Gefäß eintauchen, das Gerät von unten nach oben ziehen. Nach drei- bis viermal Hochziehen des Stabmixers ist die Aioli fertig. Hinweis: Den Stabmixer nicht beim Eintauchen einschalten, da sich sonst Öl und Milch nicht zur Soße verbinden.

Dazu passen gut ein paar Wedges, etwas Gyros und ein paar gebratene Tomaten. Guten Appetit!