



SCHWARZWALD MISO MAYO

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Für die Mayo:

3 Eigelb
200 ml Öl
Salz
Cayennepfeffer
1 EL Dijonsenf
1 EL Zitronensaft

Für die Miso Mayo:

2 EL Mayonnaise
1/2 TL Miso-Paste
Optional:
1 Einwegspritzebeutel

MEIN TIPP

MISO-PASTE IST EINE JAPANISCHE PASTE AUS SOJABOHNEN. ICH NEHME FÜR DIESES REZEPT AM LIEBSTEN DIE SCHWARZWALD MISO.



ZUBEREITUNG

1. Alles in einen schmalen Messbecher oder ein ähnliches Gefäß geben.
2. Mit einem Stabmixer erst am Boden mixen, so dass eine Bindung entsteht und dann den Mixer unter ständigem Laufen nach oben heben. Wenn man oben angelangt ist, alles noch einmal durchmixen, dass die Mayonnaise eine matte, gleichmäßige Masse wird. Anschließend abschmecken.
3. Optional: Zum Anrichten 2 EL der Mayonnaise mit der Miso Paste vermengen und in einen Spritzbeutel füllen.