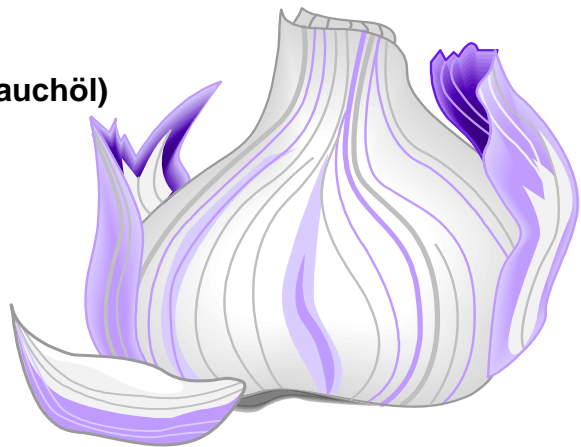


# Curry-Aioli

## Zutaten für die Curry-Aioli:

200 - 250 ml Sonnenblumenöl (oder Bärlauchöl)  
1 Ei  
scharfer Senf nach Geschmack  
Salz und Pfeffer (Mühle)  
1 - 2 Knoblauchzehen  
1/2 Teelöffel Currypulver  
(Rezept von Ute Bieder)



## Zubereitung der Curry-Aioli:

Das Öl in ein hohes Rührgefäß geben, das Ei, den Senf, Salz und Pfeffer sowie die durchgepressten Knoblauchzehen und das Currypulver dazugeben und alles kurz mit dem Passierstab zu einer dicken Mayonnaise verrühren!

Falls die Aioli nicht fest werden sollte, ein zusätzliches Ei zufügen und nochmals mit dem Passierstab zu einer dicken Mayonnaise verrühren!  
Abschmecken und Fertig!

### Anmerkung:

Olivenöl ist auch möglich, ist aber sehr mächtig und hat teilweise zuviel Eigengeschmack!

(Bärlauchöl = Frischer Bärlauch eingelegt in Sonnenblumenöl!)

