

Karibik- Mayo

Mit Hartmanns Mango-Chili-Öl



Klingt gut?

Karibik-Mayo



Zutaten:

- 100 ml Rapsöl
- 100 ml Mango-Chili-Öl
- 100 ml Milch
- 1 TL Senf
- 2 – 3 TL Zitronensaft
- 1 Knoblauchzehe (optional)
- Salz
- evtl. Curry

Zubereitung:

Die Milch sollte Zimmertemperatur haben.

Alle Zutaten in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer fein pürieren, bis eine cremige Konsistenz entsteht.

Anschließend nach Geschmack nochmals abschmecken.



Mit Genuss gesünder leben.