

Mandelmajonäse

Zutaten

200 ml Öl, *neutral*

100 ml Wasser, *kalt*

50 ml gutes Olivenöl

50 g Mandelmus, *weiß*

Saft einer Zitrone

1 TL Senf

1 TL Salz

1/2 gestrichener TL Johannisbrotkernmehl

1/2 TL Reissirup

Pfeffer, *vorzugsweise weißer*

Zubereitung

Das Johannisbrotkernmehl ins Wasser klümpchenfrei einrühren. Mandelmus, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Senf und Reissirup im Standmixer gut emulgieren. Nun das Wassergemisch und beide Ölsorten zeitgleich, langsam in die Masse bei laufendem Mixer einschlagen. Nicht zu lange mixen, die Masse darf nicht warm werden. Die Majonäse abschmecken und im Kühlschrank noch etwas durchkühlen lassen.