Jalapeño-Mayonnaise ohne Ei

Zutaten

- 100 ml Vollmilch - Zimmertemperatur
- 200 ml neutrales Pflanzenöl
- 4-5 eingelegte Jalapeños
- 1 EL Jalapeño-Sud
- 1 TL Dijon-Senf
- 1 EL Zitronensaft
- ½ Knoblauchzehe
- ½ TL Salz
- 1 TL gehackte Petersilie - optional
- Etwas schwarzer Pfeffer



Zubereitung

- Alle Zutaten der Reihe nach in einen hohen Mixbecher geben.
- Den Stabmixer auf den Boden setzen und einige Sekunden eingeschaltet unten halten, bis die Mayonnaise emulgiert.
- Anschließend den Mixer langsam nach oben ziehen und alles cremig pürieren.
- Für mehr Schärfe noch eine weitere Jalapeño oder etwas mehr Sud untermixen.
- Die Jalapeño-Mayonnaise hält sich in einem gut verschlossenen Glas 2–3 Tage im Kühlschrank.

Portionsgröße: 300 g Mayonnaise
Zubereitungszeit: 5 Minuten
Backzeit: 0 Minuten
Schwierigkeitsgrad: sehr einfach

lissis-passion.de©