Rezept

Aïoli mit Honig

Ein Rezept von Aïoli mit Honig, am 04.05.2024

Zutaten

75 ml	Vollmilch
2 TL	Dijon-Senf
1 - 2 Tropfen	flüssiger Honig
125 ml	Olivenöl oder neutrales Öl
4	Knoblauchzehen
1 - 2 TL	Zitronensaft
	Salz
	weißer Pfeffer (nach Beieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 305 kcal

Zubereitung

1. Für dieses Rezept sollten alle Zutaten Zimmertemperatur haben - die Milch dafür z. B. 15 Sek. in der Mikrowelle erwärmen. Die Knoblauchzehen schälen und grob würfeln.

2. Milch mit Knoblauch, Senf, 1 TL Zitronensaft, Honig und ½ TL Salz in einen hohen Becher geben. Die Zutaten mit dem Stabmixer fein pürieren. Das Öl unter weiterem Pürieren zuerst tropfenweise, dann in einem dünnen Strahl dazulaufen lassen, bis eine dickliche, cremige Sauce entstanden ist.

3. Die Aïoli mit Salz, Honig, Zitronensaft und nach Belieben etwas weißem Pfeffer abschmecken. Aïoli ist eine absolute Allrounderin. Sie schmeckt zu knusprigem Baguette ebenso gut wie zu gegrilltem Fleisch, Fisch und Gemüse. Perfekt auch zu Fondue, Ofengemüse, Kartoffelecken und Pommes.