

04. Saucen & Dips

Avocado Mayonaise [Nr. 108]

Menge: ca. 650 g

Zutaten:

500 g	Avocados
Saft v. 1/2	Zitrone, unbehandelt
1/2 TL	Vollmeersalz
1 - 2 TL	Körniger Senf
1 TL	Akazienhonig
125 ml	kaltgepresstes Öl (je zur Hälfte Oliven- und Sonnenblumenöl)
1 Stck.	Knoblauchzehe
2 EL	gehackte Petersilie
	Pfeffer aus der Mühle

**Zubereitung:**

-
1. Reife Avocados halbieren, Kern herausnehmen und Fruchtfleisch mit Löffel herauslösen.
 2. Mit Zitronensaft, Salz, Senf und Honig fein mixen.
Thermomix: Stufe 5 /20-30 Sekunden
 3. In eine Schüssel geben und sehr langsam unter ständigem Rühren Öl hinzugeben.
Thermomix: 2 Min. 30 Sek./Stufe 4 emulgieren, dabei das Öl langsam auf den Mixtopfdeckel (der Messbecher muss eingesteckt/gelegt sein) geben und auf das laufende Messer tropfen rinnen lassen.
 4. Kleingeschnittene Knoblauchzehe, Petersilie und Pfeffer unterziehen.
 5. Einige Stunden oder über Nacht ziehen lassen und gekühlt servieren.