



04. Saucen & Dips

Avocado Mayonnaise [Nr. 108]

Menge: ca. 650 g

Zutaten:

500 g	Avocado
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 Avocado halbieren, Kern herausnehmen und Fruchtfleisch mit Löffel herauslösen.
2. Mit Zitronensaft, Salz, Senf und Honig fein mixen (Thermomix: Stufe 4,5 / 30 Sekunden).
3. Alles in eine Schüssel geben und sehr langsam unter ständigem Rühren Öl dazugeben (Thermomix: Stufe 4 / ca. 1 Minute, das Öl bei eingesetzten Messbecher in den Deckel giessen - das Öl tropft jetzt in den Rührtopf und emulgiert mit der Avocadocreme).
4. Kleingeschnittene Knoblauchzehe, Petersilie und Pfeffer unterziehen.
5. Einige Stunden oder über Nacht ziehen lassen und gekühlt servieren.