



MANDELMAYONNAISE

Zutaten: für ca. ½ Liter Mayonnaise

- Saft einer halben Orange
- Saft einer viertel Zitrone
- 50g Mandelmus (3 Esslöffel)
- 150 ml Wasser (kann auch durch Mandelmilch oder Reismilch ersetzt werden)
- 250 ml Mandelöl (empfehlenswert auch Olivenöl oder alternativ Rapsöl)
- 5g naturbelassenes Kristallsalz (1 gestrichener Teelöffel) oder 8g Kräutersalz (1 gehäufte TL)
- Pfeffer bunt gemahlen
- 1 gehäufte Teelöffel Senf

nach Bedarf:

- Geriebene Muskatnuss
- 4 Knoblauchzehen
- Kräuter (Schnittlauch, Petersilie, Basilikum, Pfefferkraut, Oregano, ...)
- Erdmandelmehl
- Schuss Umesu

Zubereitung:

1. Mandelmus, Orangensaft, die Hälfte des Wassers und Salz in den Mixer geben und pürieren.
2. Öl sowie das restliche Wasser bei laufendem Mixer langsam dazu gießen.
3. Senf, gemahlener Pfeffer, Zitronensaft dazu geben und nochmal kurz auf hoher Stufe mixen.
4. Bei zu fester Konsistenz kann die Mayonnaise durch weitere Zugabe von Wasser verdünnt werden. Durch etwas Erdmandelmehl erhält die Mayonnaise nach dem Abkühlen zusätzliche Festigkeit.
5. Gewürze und Kräuter nach Bedarf am Schluss begeben.
6. Gut gekühlt servieren!

➔ Der endgültige Geschmack entfaltet sich erst nach dem Abkühlen, dann ist auch der etwas scharfe Nachgeschmack bei Verwendung von Olivenöl nicht mehr spürbar.

➔ Passt gut zu frischen Salaten, Gemüsestrudel und –bratlinge, Gemüsesticks, gegrilltem Gemüse, als Salatdressing...

➔ Bei Verwendung als Salatdressing mit einer größeren Wassermenge zubereiten.