

Kernölsauce

Zutaten für ca. 200 g Sauce

Mayonnaise

1 Eidotter

½ TL Senf

Salz, Pfeffer

Spritzer Essig

30 ml geschmacksneutrales Öl

40 ml Kernöl

125 g Sauerrahm

1-2 Knoblauchzehen, geschält

Zubereitung

- Eidotter mit Senf und weiteren Geschmackszutaten kurz mit dem Mixer verrühren. Dann das geschmacksneutrale Öl tropfenweise unter ständigen Rühren hinzufügen. Zum Schluss das Kernöl tropfenweise unter weiteren Rühren beimengen.
- Mit Sauerrahm und gepressten Knoblauch vollenden.