

good food loop

Mayonnaise

(fir 1 Glas)

Wat brauch ech?

- 1 Eegiel
- 1 TI Zitrounejus oder Esseg
- 2 TI Moschtert
- 200 ml Sonneblummeneleg
- Peffer & Salz

Preparatioun

1. D'Liewensmëttel mussen alleguer Zëmmertemperatur hunn.
2. D'Eegiel mam Peffer, Salz, Zitrounejus an dem Moschtert mam Schnéibiesem vermëschen.
3. No an no den Ueleg dobäi gi währenddeems permanent réieren.
4. Oppassen: Des Mayonnaise muss am Frigo gehale ginn an hält sech wéinst dem Eegiel nëmmen e puer Deeg.

