



# Mayonnaise

## Zutaten für 4 Portionen

- » 1 sehr frisches Ei
- » 150 ml Sonnenblumenöl
- » 1 Prise Salz
- » Pfeffer
- » 1 TL Senf, mittelscharf
- » ¼ Zitrone, davon der Saft
- » 1 TL Zucker

## Zubereitung

1. Ei in einem hohen Mixbecher aufschlagen und mit dem Senf verquirlen.

---
2. Das gesamte Öl zugeben und dann den Pürierstab unten im Mixbecher solange pürieren, bis die Mayonnaise eine cremige Konsistenz hat.

---
3. Dann langsam von unten nach oben ziehen.

---
4. Zitronensaft einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.