

# Leichte Mayonnaise

4-Personen

---

Zubereitung im (Rahm) – Bläser

Zutaten:

- 1 - Ei
- 1 - Ei – davon nur das Eigelb
- 2 - EL Senf
- 1 - dl Rapsoel
- 5 - dl kräftige Gemüsebouillon



Zubereitung:

Alle Zutaten zu einer homogenen Masse verrühren. Gut abschmecken und einen Rahmbläser füllen. Kapsel einführen und 8 – 10 Mal kräftig schütteln.

P.S. Mit wenig Salz und Pfeffer abschmecken. Kann man nach eigenem Geschmack mit etwas Zitronensaft verfeinern.

Hervorragend zu Fisch, Salzkartoffeln oder als Dip.

Rezept der Firma KISAG Switzerland