



www.timskitchen.de

Basilikum Limetten Mayonnaise

Zutaten für: 1 Portion

1	Stück	Hühnerei (sehr frisch)
200	ml	Sonnenblumenöl
20	Stück	Basilikumblätter
1	Stück	Bio Limette
1	TL	Dijon Senf
1	Zehe	Knoblauch
½	TL	Meersalz
½	TL	Zucker
½	TL	Cayennepfeffer



Zubereitungszeit ca.: 3 Minuten

Zubereitung:

Nehmt einen hohen Becher, welcher gut zu Eurem Mixstab passt. Schält die Knoblauchzehe, hackt diese klein und gebt sie in den Becher.

Reibt die Schale von der Limette ab und gebt diese ebenfalls in den Becher. Dann fügt noch 2 TL Limettensaft hinzu und füllt alle Zutaten außer das Öl und den Basilikum in den Becher. Stellt dann den Mixstab auf die Zutaten, gebt das Basilikum hinzu und füllt das Öl ein.

Den Mixstab auf höchster Stufe starten und ein paar Sekunden auf dem Boden des Bechers mixen lassen. Dann den Mixstab langsam nach oben ziehen und so lange mixen, bis eine homogene Masse entstanden ist.

Fertig ist ein fantastischer Dip!