Schnittlauch-Soße

Für 4 Personen

2 Eigelb	1 TL Senf	2 EL Wasser
Ca. 250 ml Sonnenblumenöl	Salz, Zucker	1 Spritzer Weißweinessig
1/2 Bund Schnittlauch		

Eigelb mit Senf und Wasser vermischen, langsam das Öl unterrühren, bis eine cremige Mayonnaise entsteht. Mit Salz, Zucker und einem Spritzer Essig abschmecken. Schnittlauch fein schneiden und unter die Mayonnaise mischen.

Karlheinz Hauser Montag, 02. August 2010