



AÏOLI

2–6 Knoblauchzehen (nach Geschmack)
100 ml Vollmilch, zimmerwarm
etwas Salz
200–250 ml Pflanzenöl
Optional Zitronensaft, Essig, Senf, Pfeffer

Traditionell wird für Aïoli Olivenöl verwendet, oft aber auch Sonnenblumenöl. Um bittere Noten des Olivenöls zu vermeiden, lassen sich die Öle auch mischen. Und so gehts: Knoblauchzehen schälen und klein schneiden und mit der Milch in ein Rührgefäß geben, salzen (allenfalls einen Löffel Senf dazugeben). Milch und Knoblauch schaumig aufschlagen. Nun in feinem Strahl langsam das Öl beimischen, bis die Masse eindickt. Wenn sie streichfest ist, die Aïoli mit etwas Zitronensaft, Essig und Pfeffer würzen.