

Sommerrollen-Mayo

- 1** Stück Eigelb, sehr frisch
- 1** Stück Tomate, sehr reif
- 1,5** EL Nam Pla (Austernsauce)
- 1** EL Sriracha
- ½** Stück Zitronensaft
- 1** Prise Salz
- 150** ml Rapsöl

Method

- 1.** Eigelb in ein hohes schmales Gefäß geben, dazu die Saucen und die kleingeschnittene Tomate (ohne Kerne!!), ein wenig Salz und Zucker, sowie den Zitronensaft
- 2.** Mit einem Pürierstab ausführlich und sehr fein pürieren und aufschlagen
- 3.** Öl erst tropfenweise, dann in einem dünnen Strahl einreisen lassen und aufschlagen. Wenn die Mayo noch zu flüssig ist, etwas mehr Öl nehmen. Ist sie schon zu dick, etwas Wasser zugeben.
- 4.** Abschmecken und ggf. Noch einmal mit Sriracha oder Nam Platz nachwürzen.



Servings/Yield

6 servings

Cuisine

Asian

Difficulty



Categories

Asian, Sauces