

## Aioli tojásmentesen – Ramóna receptje



### Hozzávalók:

1 gerezd fokhagyma, 0,75 dl tej, 2 dl olaj (lehet felesben vagy teljes egészében olíva is), 1 mokkáskanál só, fél mokkáskanál őrölt fekete bors, 1-2 mokkáskanál citromlé

1. A fokhagymát megtisztítjuk, ha volna benne zöld csíra rész, azt kivágjuk. A többit kissé fölaprítjuk, egy magas műanyag kancsóba szórjuk. A tejet és az olajat ráöntjük, megsózzuk, megborsozzuk. Merülőmixerrel kb. fél perc alatt majonéz állagúra felferjük.
2. Citromlével kellemesen pikánsra ízesítjük. (Azért csak most kerül bele a citromlé, mert az elején könnyen kicsapódhat tőle a tej.) Ha kell utána sózzuk. Kerülhet bele apróra vágott petrezselyem is. Letakarva hűtőszekrényben tárolhatjuk, de érdemes tudni, hogy kb. fél nap elteltével egy kicsit visszalágyul az állaga. Így miután pár perc alatt el lehet készíteni, érdemes frissen megcsinálni, nem praktikus sokáig tárolni.

4 főre

Elkészítési idő: 3 perc

Egy adag: 461 kcal