

Thunfischmayonnaise

Vorbereitungszeit: 15 Minuten } ½ Stunde
Zubereitungszeit: 15 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Eigelb	St.	2	3
Senf	TL	1	1½
Pfeffer, Salz, Prise Zucker			
Zitronensaft (Weißweinessig)	TL	1-2	1½-3
Pflanzenöl	ml	220	330
Thunfisch in Öl, weiß (Dose)	g	150	225
Kapern	EL	1	1½

VORBEREITEN:

1. Zitrone auspressen.
2. Thunfisch abtropfen lassen, verkrümeln.
3. Kapern fein hacken.

ZUBEREITUNG:

1. Eigelb, Senf, Zitronensaft und einer Prise Zucker verrühren.
2. Dann Öl, erst tropfenweise dann vermehrt unter Rühren zufügen.
3. Thunfisch mit Schneidstab in der Mayonnaise pürieren.
4. Kapern zugeben.
5. Mit Pfeffer und Salz abschmecken

BEILAGEN / GETRÄNKE:

* Als Sauce zu Kalbsfleisch, warm oder kalt.

➔ **TIP:** kann am Vortag zubereitet werden.