

Sos Aioli

2 porcje 10 minut

Składniki

- 50 g ząbków czosnku
- 500 ml oliwy z oliwek
- 3 żółtka jaj
- 1 łyżeczka soli
- 1/8 łyżeczka białego pieprzu
- 2 łyżeczki musztardy
- 2 łyżeczki soku z cytryny

Przygotowanie

1. Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.
2. Umieść 50 g czosnku oraz 500 ml oliwy z oliwek. Zamknij pokrywę kielicha.
3. Posiekaj.
4. Całość przełóż do miski.
5. Zamocuj mieszadło motylkowe w kielichu do gotowania (na ostrzu wielofunkcyjnym).

6 Umieść 3 żółtka jaj oraz 2 łyżeczki musztardy. Następnie powoli wlewaj przygotowaną wcześniej oliwę z czosnkiem. Zamknij pokrywę kielicha.

7 Wymieszaj.

8 Dodaj 1 łyżeczkę soli, 1/8 łyżeczki białego pieprzu oraz 2 łyżeczki soku z cytryny. Zamknij pokrywę.

9 Wymieszaj.

10 Gotowe do podania! Smacznego!