Fleischsalat
Mit haus gemachter Mayonnaise

<u>Zutaten</u>
1Ei + 1 Eigelb
1 EL Zitronensaft
½ TL Salz
½ TL Zucker
8 -10g mittelscharfer Senf
250g neutrales Öl Sonnenblumen oder Rapsöl
Etwas Pfeffer
160g Lyoner Wurst
90g Essiggurken
Pfeffer

So funktioniert es!

Zuerst das Ei und Eigelb in einen hohen, schmalen Behälter geben
1EL Zitronensaft und Pfeffer dazu geben.
Den Stabmixer in das Gefäß setzen und einmal kurz einschalten.
Öl dazu geben und den Mixer am Boden stehend starten.
Solange rühren bis das Ei andickt.
Den Mixer dann ganz langsam nach oben ziehen und so das Öl unter mixen.
Ruck Zuck ist die Mayo fertig.
Lyoner und Gurken erst in Scheiben und anschließend in feine Streifen schneiden.
Die Mayo unterrühren und eventuell noch mit etwas Pfeffer abschmecken
Fertig ist ein perfekter Fleischsalat

www.witt-pc.de

Guten Appetit!

Peter Witt selbstständiger Direktor bei Pampered Chef Flurweg 7, 86871 Rammingen Tel. 0171 46 58 481