

Curry-Mayonnaise

Gelb. Würzig. Cremig. Curry-Mayonnaise ist der perfekte Dip für Pommes und Süßkartoffelpommes. Denn manchmal muss es einfach was anderes als Ketchup oder normale Mayo sein. Mit Curry-Mayonnaise verleihst du deinen Fritten das nächste Mal einen exotischen Touch. Und: der Dip macht sich übrigens auch klasse auf Burgern!



Curry-Mayonnaise | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (4 Portionen): 1 Eigelb | 150 Milliliter Pflanzenöl |
1 Teelöffel Salz | 0,5 Teelöffel Senf | 1 Esslöffel Essig oder
Zitronensaft | 1 Teelöffel Currypulver | 1 Prise Zucker



Currymayonnaise | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (3 Minuten): 1. Eigelb in einem hohen Gefäß kurz aufmixen. 2. Ein wenig Öl hineintropfen und wieder aufmixen. 3. Weitermixen und das restliche Öl ganz langsam hinzugeben. 4. Sobald die Mayonnaise fest ist Senf, Säure, Salz, Zucker und Currypulver hinzugeben und ganz kurz untermixen.

Jetzt noch mehr Rezepte für [Mayonnaisen & Senf](#) oder gleich alle [Saucen, Dips & Pasten](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 334 Kalorien | 36,3 Gramm Fett | 1,9 Gramm Kohlenhydrate | 1 Gramm Eiweiß