

# 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!

---

# Japanische Mayonnaise

Perfekt für Onigiri, Sushi und japanische Pfannkuchen. Japanische Mayonnaise ist besonders mild und weniger fettig. Dafür enthält sie mehr Eigelb und wird mit Reissessig gewürzt. Außerdem finden sich in japanischer Mayonnaise Geschmacksverstärker. Für selbstgemachte Mayonnaise kannst du den Umami-Geschmack ganz einfach mit Katsuobushi oder Shiitake-Dashi erzeugen.

---

# Zitronen-Mayonnaise

Gönn' dir mal was – und zwar eine gute Portion Mayonnaise! Ob auf kross frittierten Pommes, für ein extra cremiges Salatdressing oder als gehaltvoller Dip. Wenn sie auch nicht den Hüften schmeichelt, ist Mayonnaise doch unheimlich verlockend. Ein Hauch Zitrone sorgt für die gewisse Raffinesse und schon kannst du den fettigen Genuss als kulinarischen Genuss anpreisen.