

Zwischengang Shrimps / Focaccia / Pesto / Aglio Rezeptteil 1 von 4 Crema all Aglio

6 Personen

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
70 ml	Milch
140 g	Schmand
280 ml	Rapsöl
1 TL	Senf
1 EL	Essig (hell)
1/2 TL	Salz
1	Knoblauch-Zehe
1	Zitrone

Vorbereitung

1. Milch, Senf, Essig, Salz, Zucker und Knoblauch in einen hohen Messbecher geben.

Zubereitung

Die Zutaten im Messbecher mit dem Pürierstab glatt mixen und dabei **in einem sehr dünnen Strahl** das Rapsöl hinzu gießen.

Wenn die Mayonnaise stichfest ist, Schmand hinzufügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Mit Salz, Zucker und einem Spritzer Zitrone abschmecken.

Bis zum Servieren kalt stellen.