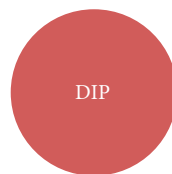
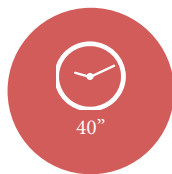




CHORIZO MAYO



ZUTATEN:

- 100 g Chorizo
- 2 Eigelb
- 1 TL geräuchertes Paprikapulver
- 1/2 TL Salz
- 1 EL Senf
- 1 EL Petersilie
- 1 EL Schnittlauch
- 1 EL Ahornsirup
- 1 TL Rotweinessig
- 100 ml Sonnenblumenöl

ZUBEREITUNG:

Die Chorizo wird in kleine Stückchen geschnitten und dann in einer heißen Pfanne mit dem Öl ausgebacken, bis sie richtig kross sind.

In der Zwischenzeit mischst Du in einer kleinen Schüssel die Eigelb mit dem Senf, den Rotweinessig, den Saft einer halben Limette und den Gewürzen mit einem Schneebesen zusammen.

Wenn die Chorizo gut ausgebacken sind, dann gießt Du sie mit einem Sieb ab, fängst das Öl in einer kleinen Schüssel auf und lässt dieses dann abkühlen. Das abgekühlte Öl mischst Du dann mit dem Schneebesen in die Mayo unter bis es eine homogene Masse wird.

Die Chorizo, die Petersilie und der Schnittlauch wird klein geschnitten und dann zur Mayo gegeben, ebenso der Ahornsirup.

Wir wünschen Dir viel Spaß beim Nachmachen und gutes Gelingen. Einen guten Appetit.

hier gehts zum Video



Instagram

