

Ingredienser:

2 æggeblommer (gerne pasteuriserede)
1 - 2 kartofler
2 dl maionaise
4 fed presset hvidløg
evt. olivenolie

Tilberedning:

1. Skræl kartoflerne, skær dem i tern, kog dem er helt møre.
2. Rør æggeblommerne sammen med presset hvidløg og kartoffel, og mos det sammen til en ensartet konsistens.
3. Tilsæt Maionaise og rør godt sammen
Smag til med salt og peber.
Smag evt. til med mere hvidløg.
Tilsæt evt. olivenolie til konsistensen er som ønsket.

Tips:

Man kan sagtens tilberede saucen uden æg

Aioli

hvidløgs sauce / dip

