



ZUBEREITUNG

Die Knoblauchzehen abziehen. Zitrone abreiben, halbieren sowie auspressen. Knoblauchzehen, 1 EL Zitronensaft, Sojamilch und Öl in ein Rührgefäß geben und mit dem Pürierstab cremig aufschlagen. Den Zitronenabrieb hinzugeben und das Aioli mit Salz und Pfeffer abschmecken.

ZUTATEN

Für etwa 250 ml

3 Knoblauchzehen
1 Bio-Zitrone
50 ml Sojamilch, zimmerwarm
150 ml Sonnenblumen- oder Rapsöl
Salz
Schwarzer Pfeffer

UTENSILIEN

Pürierstab, hohes Rührgefäß,
Zitruspresse, Schneidebrett, Messer