



## WALTHER-REZEPT

### Dip: Meaux-Senf-Mayonnaise

#### Meine Einkaufsliste:

Für 4 Portionen

#### Zutaten:

- 4 Eier
- 70g Meaux-Senf
- 65g Dijon-Senf
- 60g weisser Balsamico
- 70g Olivenöl
- 250g Rapsöl
- Salz, Pfeffer

#### Vorbereitung:

---

1. Eier 4 Minuten kochen und schälen

#### Zubereitung:

---

1. Die Eier, Senf und den Balsamico im Mixer pürieren
2. Nach und nach Oliven- und Rapsöl bei niedriger Stufe dazuträufeln lassen, bis eine Bindung entsteht
3. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kühl servieren

#### Aus dem Küchenlexikon: Pürieren

Verarbeiten von Lebensmitteln zu einem feinen, homogenen Brei (Püree).

#### Anrichten:

---

Dieser Dip passt hervorragend zu grünem Spargel und Culatello di Zibello-Schinken.

**Bun appetit!**

