KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Allioli - Knoblauchcreme, Traditionelle Variante

Zubereitungsdauer: 15 min. · Schwierigkeitsgrad: einfach · vegan

Portionen

Zutaten für 3-4 Portionen.

Zutaten

5 St. Knoblauchzehen
1/2 TL Reines Meersalz Flor de Sal natural
160 ml Olivenöl virgen extra

Zubereitung

Die Knoblauchzehen pellen, halbieren und in einen Mörser geben. Das Salz dazugeben und mit dem Stößel den Knoblauch zu einer feinen Paste verreiben. Dann das Öl in einem sehr feinen Strahl langsam einlaufen lassen, dabei ständig weiterrühren, bis die Paste eine buttrig-cremige Konsistenz hat. Die Allioli sofort servieren, denn die Creme fällt relativ schnell wieder in sich zusammen.