



## Ailoi-Variante

### Zutaten:

250 ml	Mayonnaise
2	Eier, hartgekocht
1 Prise	Salz
1 EL	Olivenöl
1 TL	Zitronensaft, frisch gepresst
3	Knoblauchzehen

Die Mayonnaise in eine mittelgroße Schüssel geben, dazu die Eier und den durchgepressten Knoblauch und das Salz und dann alles mit dem Pürierstab gut verarbeiten, bis eine ganz hellgelbe Creme entsteht.

Erst danach das Olivenöl einrühren und zum Schluss ersten den Zitronensaft.

Das Ganze muss 3 – 6 Stunden im Kühlschrank ruhen, bevor es perfekt schmeckt.