

Sauce à la dijonnaise

Für zwei Personen

2 Eier (L)	1 EL Naturjoghurt	$\frac{1}{2}$ Zitrone
2 EL Dijonsenf	1 EL Weißweinessig	300 ml Erdnussöl
Salz	Pfeffer	

Die Hälfte einer Zitrone auspressen. Ei trennen und das Eigelb auffangen, mit 2 EL Senf, einer Prise Salz, Weißweinessig und 1 EL Zitronensaft in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät schlagen bis sich das Salz auflöst. Unter schnellem Rühren das Erdnussöl hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer, Dijonsenf und Naturjoghurt abschmecken.

Camilo López am 29. Juli 2019