

## Mayonnaise aus Leindotter-Öl

Zutaten:

1 Eigelb Zimmertemperatur,  
1/2 TL Senf,  
1/2 EL Zitronensaft verrühren  
60 ml Lichtquell-Leindotteröl  
Das Öl anfangs tropfenweise immer vorsichtig unterrühren.  
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.  
Wer mag kann Kräuter und etwa 50 g Schmand unterheben.

## Vegane Mayonnaise mit Leindotter-Öl

Zutaten für eine Vegane Mayonnaise: z. B. über Kartoffeln

100 ml Sojamilch  
150 ml Lichtquell-Leindotteröl  
Saft ½ Zitrone  
Schnittlauch  
Salz  
Pfeffer

Zubereitung:

Den Zitronensaft in die Sojamilch geben und mit dem Pürierstab mixen. Langsam das Öl dazu gießen, mit Salz und Pfeffer und dem Schnittlauch würzen und solange mixen bis eine cremige Mayonnaise entsteht.