



Unser Bestes für Ihre Familie

Kartoffel-Aioli TM 31 (4 Portionen)

500 g	Wasser
120 g	Kartoffeln, klein
1	Knoblauchzehe
1	Tomate, in Stücken, ohne Schale und Kerne
5 g	Anchovifilets
1	Eigelb
200 g	Fischfond
½ TL	Salz
1 Prise	Chilipulver
1 Spritzer	Tabasco
60 g	Olivenöl
60 g	Erdnussöl

- Wasser in den Mixtopf geben, Kartoffeln in den Gareinsatz geben und **25 Min./Varoma/Stufe 1** garen.
- Mixtopf spülen und Kartoffeln pellen.
- Knoblauch in den Mixtopf geben und **3 Sek./Stufe 8** hacken.
- Kartoffeln, Tomate und Anchovisfilets zugeben und **3 Sek./Stufe 4** zerkleinern.
- Eigelb, Fond und Gewürze zugeben und **10 Sek./Stufe 6** unterrühren.
- Beide Öle in ein Gefäß abwiegen und dann langsam durch die Deckelöffnung, bei eingesetztem Messbecher, auf das laufende Messer zulaufen lassen, **Stufe 3,5**.

Bemerkung:

Die Kartoffel-Aioli zu im Varoma gedünstetem oder in der Pfanne gebratenem Fischfilet und Pellkartoffeln servieren.



Thermomix