

Mayonnaise mit hellem Miso

Rezept von: Lukas

Ungefähre Dauer: ca. 20 min

Eine tolle Mayonnaise die zu allem Möglichen passt, am Besten passt sie zu gebacktem Gemüse, Fisch oder Huhn.

Zutaten

- 250 g standard Mayonnaise (idealerweise selbst gemacht)
- 50 g helles Miso
- Saft von einer Zitrone
- 1 EL gehackte eingelegte Jalapenos
- 1 EL gehackte Nüsse (am Besten Macadamia)
- 1 EL gehacktes Koriandergrün
- Salz, Pfeffer

Die einzelnen Schritte

1. Die Mayonnaise mit dem Miso vermischen und glatt rühren oder mixen
2. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken
3. Mit den Nüssen, Jalapenos und dem Koriander vermischen