



KANOWMÜHLE
SPREEWALD

Rezepte



ZUTATEN 2 Portionen

- 250 ml Milch
- 250 ml Leindotteröl der Kanow-Mühle
- Saft einer Zitrone
- Salz, Pfeffer nach Belieben

Arbeitszeit: ca. 10 Min.:

Schwierigkeitsgrad: leicht

ZUBEREITUNG

Den Zitronensaft in die Milch geben und mit einem Schneebesen gut vermischen. Langsam das Leindotteröl dazu gießen, mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend mit einem Pürierstab mixen – solange bis eine cremige Mayonnaise entsteht.

Gut durchziehen lassen und in den Kühlschrank stellen.

Die selbstgemachte Majo passt sehr gut zu Kartoffelgerichten oder eignet sich als Dip.

Glück zu! - Ihr Ölmüller