| Mayonnaisesalatfür 4 Personen  |  |
| --- | --- |

100 g Karotten fein gewürfelt, 100 g Sellerie fein gewürfelt, 100 g Erbsen, 200 g Kartoffeln fein gewürfelt

1/8 l Rapsöl, 1 Ei, 1 EL Senf, Salz, Scharfer Fünfer, 100 g Joghurt, Sojasauce, Chili gemahlen mild

Karotten, Sellerie, Erbsen und Kartoffeln bissfest kochen.

Öl, Ei, Senf, Salz, in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab auf höchster Stufe mixen. Nach Bedarf noch etwas Öl nachgießen (so wird die Mayonnaise dicker), Joghurt und Gemüse dazugeben. Mit Scharfem Fünfer, Chili, Salz und Sojasauce abschmecken

Am besten über Nacht ziehen lassen.