

alioli mit mandelmilch

100g ganze, geschälte mandeln
150ml h2o
2 knoblauchzehen
salz, weisser pfeffer aus der mühle
saft einer zitrone
150ml geschmack neutrales öl (z.b. sonnenblumen ...)
50ml olivenöl
50ml mandelöl (ersatzweise walnussöl)

die mandeln mit den h2o so fein wie möglich mixen
(zauberstab, thermomix ... o.ä.) ;
alles zusammen durch ein feines sieb passieren
> ergibt ca. 200ml mandelmilch

davon 100ml mandelmilch kräftig salzen, pfeffern & mit dem knoblauch & zitronensaft mixen bzw. zerkleinern (zauberstab) ;
nun langsam das sonnenblumenöl mit dem zauberstab zugeben & vermischen ... dabei den mixer stets langsam nach oben & wieder nach unten ziehen sodass eine verbindung entsteht
(ähnlich einer mayonnaise),
zum schluss das olivenöl & mandelöl zugeben ;
nochmals mit salz, pfeffer & zitrone abschmecken .

tip: die mandelmasse, die im sieb übrig bleibt,
eignet sich toll für ein peeling ihrer haut
oder
sie vermengen sie mit pudierzucker & etwas rosenwasser
& sie haben ein fulminates marzipan

sie können statt der mandelmilch auch erdnussmilch,
walnussmilch, reismilch & selbstverständlich auch
kuhmilch verwenden ...