Österreichs beliebtestes Pfanzenöl.



Mango Curry Sauce

Zubereitung

1. Für die Mayonnaise Eigelb, Senf, Zitronensaft verrühren. Langsam BONA Pflanzenöl unterrühren bis eine homogene Masse entsteht. Joghurt zugeben und gut verrühren.
2. Mango schälen und würfeln. Mit Gabel zerdrücken.
3. Mango mit Mayonnaise vermengen. Currypulver nach Belieben zugeben und gut verrühren.

Zutaten

- 1 Eigelb
- 1 EL Senf
- Zitronensaft
- BONA Pflanzenöl
- 125 ml Joghurt
- 1 Mango
- Currypulver