Österreichs beliebtestes Pfanzenöl.



Sauce Tartare selbst gemacht

Zubereitung

1. Für die Mayonnaise Eigelb, Senf, Zitronensaft verrühren. Langsam BONA Pflanzenöl unterrühren bis eine homogene Masse entsteht. Joghurt zugeben und gut verrühren.
2. Essiggurkerl und Kapern fein hacken. ½ Zwiebel fein schneiden. ½ Bund Petersilie fein hacken. Alle Zutaten mit der Mayonnaise verrühren. Fertig.

Zutaten

- 1 Eigelb
- 1 EL Senf
- Zitronensaft
- BONA Pflanzenöl
- 125 ml Joghurt
- 3 Essiggurkerl
- Kapern
- ½ Zwiebel
- ½ Bund Petersilie