

# *Ajoli ràpid*

*Rezept von Karola und akapuma*

<http://akapuma.info>

Was wären frittierte Tintenfischringe (Calamares) ohne Ajoli (Knoblauchcreme)? Und wie wird diese schnell zubereitet?

Ajoli besteht genau genommen aus Knoblauch „Ajo“ und Öl „oli“. Aus beidem wird eine Emulsion hergestellt, so daß man eine weiße Creme erhält. Damit das ganze gelingt, wird meist hilfsweise als Emulgator ein rohes Eigelb hinzugegeben. Abgeschmeckt wird dann mit etwas Salz.

Aber es geht auch wesentlich einfacher, schneller und vor allem gelingsicherer (und deshalb heißt unsere Ajoli auch Ajoli ràpid):

Frischen Knoblauch schälen (Menge nach Wunsch), mit einer Knoblauchpresse pressen und in Delikatessmayonnaise einrühren. Fertig!

Hinweise:

- Auch wenn sich Mayonnaise oft durch Remoulade ersetzen läßt, hier geht es nicht.
- Keine Salatmayonnaise verwenden, diese schmeckt nicht so gut.

## *Guten Appetit*