

Mallorcinischer Dip

2 Kartoffeln
1/4 l Sonnenblumenöl
2 Gewürzgurken
1 Zwiebel
1-2 EL Senf
3 Knoblauchzehen
etwas Olivenöl
1 Ei

Kartoffeln kochen, pellen und klein schneiden. Zwiebel, Gurken, Petersilie und Knoblauch fein hacken. Den Senf dazugeben und alles in die Küchenmaschine geben (zur Not reicht auch der Pürrierstab). Nach und nach das Sonnenblumenöl zugeben. Etwas Gurkenwasser und einen guten Schuß Olivenöl zugeben. Zuletzt das Ei zugeben und alles gut vermischen.

Dieser Dipp passt zu allem, egal ob Kurzgebratenes, Folienkartoffel, Fondue oder Baguette.