



## CHIPS MIT TRÜFFELMAYO

**Vor- und zubereiten:** ca. 40 Min.

- 1 frisches Eigelb
  - 1 TL Senf
  - ½ TL Zitronensaft
  - 1 dl Sonnenblumenöl
  - 2 EL Dessert Extrafrin (Sauermilch)
  - 1 EL Trüffelöl
  - ¼ TL Salz
- 
- 1 kg fest kochende Kartoffeln, in ca. 2 mm dicken Scheiben
- 
- Öl zum Frittieren
  - ½ TL Fleur de Sel
  - ½ TL Bio-Bergkräutersalz

**1** — Eigelb, Senf und Zitronensaft in einer Schüssel mit dem Schwingbesen gut verrühren. Öl

unter ständigem Rühren anfangs tropfenweise, dann im Faden dazugießen, bis eine dickflüssige Mayonnaise entsteht. Sauermilch und Öl darunterühren, salzen, zugedeckt kühl stellen.

**2** — Kartoffeln in eine Schüssel geben, ca. 10 Min. unter fließendem kaltem Wasser spülen, abtropfen, mit Haushaltspapier sehr gut trocknen.

**3 — Frittieren:** Bratpfanne bis ⅓ Höhe mit Öl füllen, auf ca. 180 Grad erhitzen. Kartoffeln portionenweise unter gelegentlichem Wenden ca. 3 Min. goldgelb frittieren. Herausnehmen, auf Haushaltspapier abtropfen, salzen. Mayonnaise dazu servieren.

**Portion:** 702 kcal, F 61 g, Kh 32 g, E 5 g