



Chipotle Aioli

Kock: **Todd English** Tid: **15 min** Portioner: **4**



Jalapeno-chili som är rökt kallas för chipotle. Man kan hitta dem torkade eller i burk med adobosås som är en vinägerbaserad marinad.

Det blir ungefär 2 dl sås.



INGREDIENSER

- 1 st äggula
- 2 st pressade vitlöksklyftor
- 2 st chipotle i adobosås, hackade
- 2 tsk adobosås från burken
- 2 tsk färskpressad citronsaft
- 0.5 tsk havssalt
- 0.25 tsk mald svartpeppar
- 2.25 dl rapsolja

GÖR SÅ HÄR

- 1** Blanda ihop alla ingredienser förutom rapsoljan i en stor skål.
- 2** Häll sedan oljan i en fin stråle medan du vispar tills det är blandat till en len, jämn sås.