

## Чесночный соус Айоли

Автор: Administrator

26.09.2019 00:00 - Обновлено 10.10.2019 14:16

---



Одним из самых популярных соусов средиземноморской кухни является чесночный соус Айоли (aioli или all-i-oli). Дословно название соуса переводится как «чеснок и оливковое масло». Такой соус идеально гармонирует с мясом, морепродуктами и отварными овощами. Если добавить в соус желтки, горчицу и лимонный сок получится соус близкий к чесночному майонезу, которые очень любят французы. Обладая выраженным насыщенным вкусом и ароматом, соус Айоли станет прекрасной приправой к основным блюдам и гарнирам. Предлагаем вашему вниманию отличные рекомендации по приготовлению чесночного соуса Айоли.

### Рекомендации для хозяйки перед приготовлением aioli

- Ингредиенты, которые используются для приготовления соуса, должны быть комнатной температуры. В этом случае компоненты (к примеру, желтки) лучше взбиваются в однородную массу.
- Растереть чеснок для соуса лучше всего в ступке. Если таковой не имеется, тогда измельчить чеснок можно при помощи блендера или миксера.
- В целях экономии можно смешать оливковое масло с рафинированным подсолнечным или же и вовсе заменить его на подсолнечное. Вкусовые качества заправки от этого не испортятся;
- Пикантную кислинку соусу придает сок лимона. Альтернативой лимону может стать винный уксус;
- Не следует готовить соус в большом количестве. Его вкус при хранении искажается, и не в лучшую сторону, поэтому его лучше съесть сразу по приготовлению.
- Ориентируйтесь на свой вкус. При взбивании добавьте протертые помидоры, черный перчик, пряные травы, и в итоге у вас получится кулинарное чудо с новой вкусовой гаммой;

## Чесночный соус Айоли

Автор: Administrator

26.09.2019 00:00 - Обновлено 10.10.2019 14:16

---

- При приготовлении соуса Айоли можно смело отходить от классического рецепта, добавляя в его состав свои любимые ингредиенты, к примеру, протертые томаты, пюре из яблок или авокадо. Любители ярких выраженных ароматов могут смело вводить специи и пряности. Такие компоненты придадут соусу неповторимый изысканный вкус, который подарит настоящее наслаждение.
- Готовый соус подогревать нельзя, поскольку он расслоится.

Базовый вариант айоли

### **Классический рецепт соуса очень прост и для его приготовления нужно минимум простых ингредиентов:**

- 120 мл оливкового масла;
- 3 дольки чеснока;
- соль – по вкусу.

#### **Пошаговый процесс готовки:**

Чеснок, очищенный от кожуры и размельченный, растирается вместе с солью в ступке. Получив однородную массу начинаем по очень маленькими порциями добавлять масло. Как только компоненты соуса приобретут консистенцию густой эмульсии порции добавляемого масла можно увеличить. Растирать содержимое ступки нужно до тех пор, пока смесь не загустеет. После этого соусу нужно настояться в холодильнике в течение получаса и можно подавать к столу.