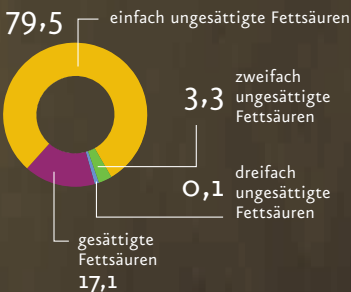


# Macadamia

— Nativ —

WISSENSWERTES

- Zutaten ● Kalt gepresstes Öl aus Macadamianüssen.
- Herstellung ● Liebevoll und handwerklich in den kleinen Ölpresen der Ölmühle Solling im Weserbergland.
- Charakter ● Ein echtes **Gourmet-ÖL** aus der ›Königin der Nüsse‹
- Besonders lecker in ● Salaten wie Selleriesalat, Gemüsegerichten, Saucen und Dips.
- Anwendung ● Zum Dünsten, Braten, für Dressings und Dips.
- Hinweis ● Gut verschlossen, kühl und dunkel aufbewahren. Nach dem Öffnen zügig verbrauchen.



ÖLMÜHLE  
SOLLING

MÜHLENFRISCH



## REZEPT

# Selleriesalat

Zutaten für 2 Personen

⌚ Zubereitungszeit: zirka 15 Minuten

### ● Zutaten

200 g Sellerie  
3 säuerliche Äpfel  
40 g Macadamianüsse  
2-3 Mandarinen

### ● Für die Mayonnaise

1 Eigelb  
1 EL Senf  
1 TL Vollrohrzucker  
50 g Schmand  
1 EL Zitronensaft  
1 Prise Salz  
80 ml Macadamiaöl

● aus der Ölmühle Solling  
Macadamiaöl

### ● Zubereitung

Sellerie waschen und in kleine Stücke oder Streifen schneiden bzw. raspeln. Mandarinen pellen und in Stücke teilen. Äpfel waschen, kleinschneiden und mit den Nüssen, Mandarinen und ein bisschen Mandarinenensaft vermischen.

Für die Mayonnaise Eigelb, Senf, Vollrohrzucker, Zitronensaft und 1 Prise Salz gut und kräftig miteinander vermischen. Die erste Hälfte des Öls zunächst tröpfchenweise unter die Eigelb-Senf-Masse schlagen. Dann die zweite Hälfte des Öls in einem dünnen Strahl dazugeben. Alles zu einer dickcremigen Mayonnaise aufschlagen. Zum Schluss den Schmand unterrühren.

Tipp: Voraussetzung für das Gelingen einer guten Mayonnaise ist neben dem kräftigen Unterrühren des Öls auch eine gleichmäßige Temperatur aller Bestandteile.

● Mehr Rezepte mit unseren köstlichen nativen Ölen gibt's hier: [oelmuehle-solling.de](http://oelmuehle-solling.de)



  
**ÖLMÜHLE  
SOLLING**

Ölmühle Solling GmbH · Höftersche Straße 1  
37691 Boffzen/Germany · T 0 52 71.9 66 66-0  
F 0 52 71.9 66 66-66 · [info@oelmuehle-solling.de](mailto:info@oelmuehle-solling.de)