

Rouille

2 Eigelb mit Senf und Cayennepfeffer im Mixer dick und cremig schlagen und langsam 1/8 l Olivenöl nach und nach zufügen, bis eine dickliche Majonnaise entsteht. Abschmecken mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft. Brotscheiben mit dem Rouille gut belegen, in einen Suppenteller legen und mit der heißen Suppe übergießen.