

Rezept

Vegane Mayonnaise

Ein Rezept von Vegane Mayonnaise, am 25.04.2024

Zutaten

200 ml Sojamilch	2 EL Zitronensaft
2 EL mittelscharfer Senf	weißer Pfeffer
Salz	250 ml neutrales Öl
1 TL Zucker	1 TL Kala Namak

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Portionen (ca. 450 g) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal | **Haltbarkeit** Haltbarkeit: gekühlt 2 Tage

Zubereitung

1. Sehr wichtig: Für dieses vegane Mayonnaise-Rezept sollten alle Zutaten Zimmertemperatur haben - die Sojamilch dafür z. B. 15 Sek. in der Mikrowelle erwärmen.
2. Die Sojamilch mit dem Zitronensaft in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Stabmixer kurz verquirlen. Dann den Senf unterrühren und alles mit Salz sowie weißem Pfeffer abschmecken.
3. Das Öl unter weiterem Rühren mit dem Stabmixer zuerst tropfenweise, dann in einem dünnen Strahl dazulaufen lassen, bis eine dickliche, cremige Sauce entstanden ist.
4. Die Mayonnaise mit Zucker und Kala Namak abschmecken. Sie kann wie klassische Mayonnaise verwendet werden, z. B. zu Pommes.