

## Rezept

# Vegane Remoulade

Ein Rezept von Vegane Remoulade, am 28.04.2024

## Zutaten

<b>200 ml</b> Sojamilch	<b>2 EL</b> Zitronensaft
<b>2 EL</b> mittelscharfer Senf	<b>1 TL</b> Salz
gemahlener weißer Pfeffer	<b>250 ml</b> neutrales Öl
<b>6</b> kleine Gewürzgurken	<b>2 EL</b> eingelegte Kapern
<b>4 EL</b> gehackte Kräuter (z.B. Dill, Kerbel, Schnittlauch)	<b>1 TL</b> Zucker
	<b>1 TL</b> Kala Namak

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 8 Portionen (ca. 500 g) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 305 kcal | **Haltbarkeit** gekühlt 2 Tage

## Zubereitung

1. Für dieses Rezept sollten alle Zutaten Zimmertemperatur haben - die Sojamilch dafür z. B. 15 Sek. in der Mikrowelle erwärmen. Die Sojamilch mit dem Zitronensaft in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Stabmixer kurz verquirlen. Dann Senf, Salz und 1 Prise Pfeffer unterrühren.
2. Das Öl unter weiterem Rühren mit dem Stabmixer zuerst tropfenweise, dann in einem dünnen Strahl dazulaufen lassen, bis eine dickliche, cremige Sauce entstanden ist.
3. Die Gurken in feine Würfel schneiden. Die Kapern fein hacken. Gurken, Kapern und die Kräuter unter die Sauce heben. Mit Zucker und Kala Namak abschmecken.