



Wegański majonez z aquafaby

 6 porcji

 15 min

Składniki

- ok. 150ml wody z zalewy ciecierzycy (aquafaby)
- 1 łyżeczka płatków drożdżowych nieaktywnych
- 1 łyżeczka musztardy
- 2 łyżeczki soku z cytryny
- ½ łyżeczki cukru
- sól
- + ok. 1 szklanki oleju rzepakowego

Przygotowanie

1

W naczyniu głównym umieść wszystkie składniki z wyjątkiem oleju, załóż motylek.

2

Włącz obroty i delikatnie po czarnej pokrywie wlewaj olej przez otwór do uzyskania konsystencji majonezu.

+ 5

3

Przechowuj majonez w lodówce, gdzie jeszcze bardziej zgęstnieje.