

100 ml SOJADRINK

1,5 TL ZITRONENSAFT

1



in ein hohes Gefäß geben & einmal umrühren

200 ml geschmacksneutrales PFLANZENÖL

2



pürieren & gleichzeitig sehr langsam das Öl hinzugießen bis die Masse eine typische Mayonaisekonsistenz hat

3

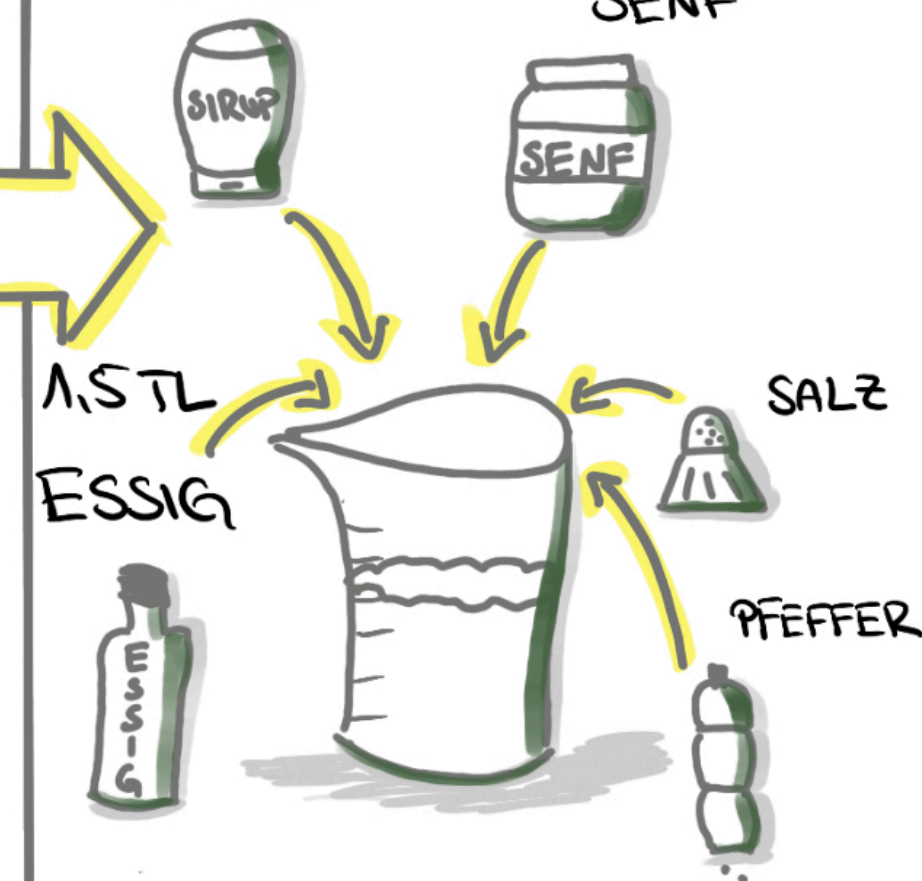
1,5 TL SÜßE

1 TL SENF

1,5 TL ESSIG

SALZ

PFEFFER



mit den restlichen Zutaten abschmecken

# VEGANE MAYO

4

& nochmal **MIXEN**

FERTIG



frei nach:  
Pierschel, Marc:  
Vegan lecker kochen,  
raffinierte Köstlichkeiten der veganen  
Cuisine; Compassion  
Media; 2005.

