



Vegane Mayonnaise

Zeit gesamt
5min

Zubereitungszeit
5min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|------------------|--------|
| Zitronen | 1 St. |
| Sojadrink | 100 ml |
| Senf | 1 TL |
| Öl | 200 ml |
| Salz | |
| Pfeffer, schwarz | |

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, Pürierstab

1. Zitrone halbieren und Saft auspressen. In einem hohen Gefäß Sojadrink, 1 EL Zitronensaft und Senf pürieren. Öl unter ständigem Mixen in einem sehr dünnen Strahl hineinfließen lassen, bis die Masse cremig ist. Vegane Mayonnaise mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 400 kcal |
| Kohlenhydrate | 4 g |
| Eiweiß | 2 g |
| Ballaststoffe | 1 g |
| Fette | 44 g |