



Vegane Mayo

	Zutaten	Zubereitung für 1 Portion
100 ml	Sojamilch	Sojamilch mit dem Senf und Zitronensaft oder Essig mit dem Pürierstab/Mixer kurz pürieren, bis die Mischung etwas gerinnt und eine festere Masse entsteht.
125-200 ml	Sonnenblumenöl	
1/2 TL	Senf	Bei laufendem Mixer das Öl langsam hinzugeben und bis zur gewünschten Konsistenz mixen.
1 Schuss	Essig od. Zitronensaft	Mit Salz und Pfeffer würzen. Für die besonders intensive Würze ein wenig Zucker und Knoblauch unter mixen.
1/2 TL	Zucker	Nach belieben gehackten Schnittlauch unterheben.
	Salz	Optional: Schnittlauch, eine Zehe Knoblauch, eine gekochte Kartoffel
	Pfeffer	