



Vegane Mayonnaise

- 100 ml Sojamilch (möglichst Natur und ungesüßt)
- 1/2 Teelöffel Gemüsebrühpulver
- 2 Teelöffel Zitronensaft
- 1-2 Teelöffel Senf, mittelscharf
- 125 ml Sonnenblumen- oder Rapsöl

So wird's gemacht:

Die Sojamilch (Zimmertemperatur) in einen hohen schmalen Mixbecher geben, Zitronensaft einrühren und kurz stehen lassen.

Gemüsebrühpulver, Salz, Pfeffer und Senf dazugeben. Den Pürierstab in den Mixbecher stellen, so dass er auf dem Boden des Bechers ist. Jetzt auf höchster Stufe mixen und dabei in einem dünnen Strahl von der Seite das Öl einfließen lassen.

Wenn das ganze Öl im Mixbecher ist, den Pürierstab ganz langsam an der Seite hochziehen, dann noch eine Weile hin und her bewegen bis das Ganze eine feste weißlich-cremige Masse ist.