



Mayonnaise Plantbased

Zutaten

2EL/50g	helles Mandelpüree (aus geschälten Mandeln)
150ml	Wasser
1 TL	Salz
1	Zitrone (nur den Saft)
1 EL	Reformhaus-Senf mild
½ TL	Currypulver oder 1 Prise Kurkuma
250ml	idealerweise Maiskeimöl oder Sonnenblumenöl

Zubereitung

1. Die Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und gut verkneten. Die Zutaten von Mandelpüree bis Currypulver in den Mixer geben und kurz vermischen.

Dann den Mixer laufen lassen und auf höchste Stufe drehen, das Öl langsam durch die Einfüll-Öffnung einrieseln lassen.

Solange laufen lassen bis die Mayonnaise dick ist und das Messer im Leerlauf zu drehen scheint.

Abschmecken und falls nötig nachwürzen.

In ein Schraubglas füllen und im Kühlschrank lagern.

Hält sich 1-2 Wochen gekühlt und verschlossen.

Infos:

Hält sich 1-2 Wochen gekühlt und verschlossen.

kochevents.ch GmbH
Miriam Monari

info@kochevents.ch
www.kochevents.ch

 **kochevents.ch**
Zürich | Bern | Basel