



Vegane Mayonnaise II

50	ml	Sojamilch, kalt
100	ml	Pflanzenöl
1/2	TL	Zitronensaft
1	TL	Senf
		Salz
1	TL	Zucker (außer die Sojamilch ist gesüßt)

Herstellung:

1. Alle Zutaten in einen hohen Mixbecher füllen.
2. Mit dem Stabmixer so lange aufmixen bis eine cremige Konsistenz erreicht ist (ca. 30 – 45 Sekunden).
3. Die fertige Mayonnaise eventuell mit Salz, Zitronensaft und eventuell Zucker abschmecken.

Tipp

Die vegane Mayonnaise schmeckt wie jede andere Mayonnaise und lässt sich auch genauso verwenden.