

VEGANE MAYONNAISE

FÜR 4 PERSONEN



200ml Sojamilch, ungesüßt und
Zimmertemperatur
1 TL Senf, mittelscharf
260ml Rapsöl
Schuss Weißweinessig, alternativ:
Zitronen- oder Limettensaft
Salz, Pfeffer

Tipp: Für eine vegane Alioli zum
Schluss eine gepresste Knoblauchzehe
hinzugeben.

Sojamilch, Senf und einen Schuss Weißweinessig ins
Rührgefäß geben. Mit einem Stabmixer auf höchster Stufe
pürieren, dabei den Mixer langsam auf und ab bewegen.
Währenddessen Rapsöl langsam hinzugießen, bis die
gewünschte Festigkeit erreicht ist. Vegane Mayonnaise mit
Salz und Pfeffer abschmecken und nach Belieben verfeinern.

Was ihr nicht für die Burger verwendet, kann in einem
Schraubglas für eine Woche im Kühlschrank aufbewahrt
werden.