



Aquafaba majonéza

veganský, raw,
bezlepkový

Snadné

5 minut

Pro 4 osoby



Ingredience

4 lžíce nálevu ze sterilované cizrny
1 lžíce citronové šťávy
1 lžička soli
1 lžička agávového sirupu
řepkový olej

Jak na to?

1. Ve vysoké nádobě 1 minutu mixujte nálev ze sterilované cizrny, citronovou šťávu, sůl a agávový sirupu. Poté za stálého mixování pramínkem přilévejte řepkový (nebo jiný rostlinný) olej, dokud majonéza nezhoustne.
 - Znáte aquafabu? Je to nálev z cizrny, ze kterého jde ušlehat veganský sníh. Vážně to funguje! Připravte si skvělou majonézu nebo našlehaný nálev přidejte do hummusu, bude pak krásně nadýchaný.