



Veganská majonéza z aquafaby - videorecept

veganský, bezlepkový

Snadné

10 minut

Pro 4 osoby



Ingredience

3 lžíce nálevu ze sterilované cizrny
170 ml slunečnicového dezodorizovaného oleje
30 ml olivového oleje
1 lžíce citronové šťávy
2 lžičky dijonské hořčice
1 stroužek česneku (můžete vynechat)

Jak na to?

1. Nálev z cizrny, citronovou šťávu, hořčici, nasekaný stroužek česneku, sůl dejte do nádoby mixéru, rozmixujte dohladka.
2. Oba oleje smíchejte. Pustte mixér a tenkým pramínkem přilévejte a zašlehejte do majonézy.

Konzistenci majonézy můžete upravit přidáním vody, citronové šťávy, pokud je majonéza příliš tuhá. Pokud chcete naopak docílit ještě tužší majonézy, zašlehejte olej navíc.