Majonez bez jaj

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **sosy**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

5 min

6 porcji

Składniki:

aquafava (woda z ugotowanej ciecierzycy lub zalewa ze słoika z cieciorką) - 80 ml

ocet jabłkowy lub sok z cytryny - 2 łyżeczka

musztarda - 1 łyżeczka

czarna sól kala namak - szczypta

oliwa lub olej rzepakowy - 1 szklanka

Dodatkowe info:

Niezwykle prosty i smaczny majonez wegański z kilku składników gotowy w niespełna 5 minut. Zawsze się uda.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Aqufabę - płyn z cieciorki wymieszać z resztą składników (oprócz oleju). Blenderem zmiksować całość, następnie dodawać powoli wlewając stróżką olej lub oliwę. Majonez będzie bardziej gęsty, im więcej oliwy lub oleju dodamy.