




Majonez wegański - zawsze wychodzi

 Barbara Strużyna

Polecane na: [sosy](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 5 min

 1 porcja

Składniki:

aquafaba - 150 ml

musztarda - 1 łyżeczka

ocet pomarańczowy lub jabłkowy -
2 łyżka

tahina - 2 łyżka

olej bez wyraźnego smaku - 1
szklanka

guma guar - płaska - 1 łyżeczka

sól różowa himalajska lub czarna

kała namak - 1/2 łyżeczka

syrop daktylowy lub z agawy
(opcjonalnie) - 1 łyżka

pieprz - do smaku

Dodatkowe info: Domowy majonez wegański może być bardzo smaczny.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do wysokiego naczynia wlewamy aquafabę (zwykle tyle wody jest po otwarciu jednego słoiczka lub puszki z ciecierzycą). Solimy i zaczynamy ubijać, następnie dodajemy musztardę, ocet, tahini, ubijamy. Następnie dodajemy olej (możemy miksować i wlewać go strumieniem). Próbujemy i doprawiamy wg uznania. Można dodać też odrobinę pieprzu i słodyczy (ja nie dodawałam) ale uważam, że majonez musi być wyrazisty bo dodajemy go do różnych potraw a nie jemy łyżeczką ze słoika.

KROK 2: Gdy otrzymamy konsystencję majonezu, to możemy zakończyć produkcję majonezu. Gdy tak jak mi wyszedł sos majonezowy (smaczny) dodajemy jedną płaską łyżeczkę gumy guar w proszku i miksujemy. Na początek możemy dodać nawet trochę mniej aby majonez nie wyszedł nam zbyt gęsty. Guma

guar bardzo żeluje. Można również odstawić miksturę do lodówki na kilka godzin, gdy się rozwarstwi, ponownie ją zmiksować. Dodanie gumy guar powoduje natychmiastowy efekt, ponadto ku mojemu zdziwieniu okazała się zdrowym dodatkiem.

Smacznego!