





## Sałatka z majonezem bez jaj

 Barbara Strużyna

Polecane na: [sałatki](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 15 min

 1 porcja

### Składniki:

kapusta pekińska - 1/2 szt.

marchew - 1 szt.

cebula mała - 1 szt.

majonez z aquafaby - 3 - 4 łyżka

ogórek kiszony - 4 - 5 szt.

pieprz - świeżo mielony - do smaku

ciecierzycy w słoiku - 1 słoiczek -  
220 g

### Dodatkowe info:

Przepis na majonez jest osobno na portalu pod linkiem <https://gotujwstylueko.pl/przepisy/majonez-weganski-zawsze-wychodzi>

Wykonuje się go szybko i można go przetrzymywać w lodówce do tygodnia.

Składniki potrzebne do jego wykonania to:

aquafaba - 150 ml

sól różowa himalajska lub czarna kala namak - 1/2 łyżeczki

musztarda - 1 łyżeczka

ocet pomarańczowy lub jabłkowy - 2 łyżki

tahina - 2 łyżki

olej bez wyraźnego smaku - 1 szklanka

syrop daktylowy lub z agawy (opcjonalnie) - 1 łyżka

pieprz do smaku

guma guar - płaska - 1 łyżeczka opcjonalnie gdy majonez wydaje się nam zbyt rzadki.

Wszystko miksujemy w kolejności wymienionych składników.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Kapustę pekińską szatkujemy w piórka, ogórka kroimy w kosteczkę (możemy go obrać ze skórki), cebulą kroimy w drobną kostkę, marchew ścieramy na tarce o grubych oczkach. Wszystko wrzucamy do miski wraz z odcedzoną ciecierzycą, dodajemy majonez domowy wegański i mieszamy. Doprawiamy świeżo zmielonym pieprzem.

Salatka dobrze smakuje jako samodzielna przekąska lub dodatek do ryby (np. łososia) albo pieczonego mięsa.

Smacznego!