Wegański majonez jaglany

H A B I B I

Polecane na: **przystawki i przekąski, sosy**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

0 min

1 porcja

Składniki:

- Aquafaba (wywar z cieciorki) - 150-180 ml
- Kasza jaglana - 100 g
- Sól czarna (Kala Namak) - do smaku
- Olej rzepakowy -
- Sól morska miałka - do smaku
- Musztarda - do smaku
- Sok z cytryny - do smaku

Dodatkowe info:

Osoby uczulone na jajka i białko mleka nie muszą już rezygnować z majonezu! Kasza jaglana z dodatkiem oleju i wywaru z ciecierzycy (aquafaba) stworzy sos o podobnej konsystencji, a sól Kala Namak doda jajecznego aromatu.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kaszę jaglaną przełożyć na sito i przelać sporą ilością wrzącej wody, aby wypłukać goryczkę. Opłukać pod bieżącą wodą, aż woda będzie klarowna. Przełożyć do garnka, zalać gorącą wodą, lekko osolić i gotować do miękkości. Przelać na gęste sito i odstawić do odcieknięcia (gotowanie na sypko częściej powoduje, że kasza ma delikatną goryczkę!). Ostudzić i przełożyć do pojemnika blendera.

Dodać szczyptę czarnej soli (uwaga na ilość, bo sól ma bardzo mocny aromat siarkowodoru!) - dolać olej, musztardę, sok z cytryny i zwykłą sól do smaku. Składniki miksować do uzyskania jednolitej konsystencji, ale wpływ na końcowy efekt ma jakość noży w blenderze i jego moc!

Zimny wywar z cieciorki (aquafaba) ubić w suchej i czystej misce (nie może być tłusta!) na sztywną pianę. Przełożyć ją do blendera i ponownie, ale możliwie szybko zmiksować do połączenia. W razie konieczności można masę przetrzeć przez gęste sitko.

Gotowy majonez przełożyć do wyparzonego suchego słoika, zakręcić i wstawić do lodówki do schłodzenia.