

Vegan majonéza

170 ml oleje (nejlépe řepkového)

30 ml olivového oleje (klidně s vůní oblíbené bylinky)

3 polévkové lžíce aquafaby (nálevu ze sterilované cizrny) - lze nahradit i nálevem z doma vařené cizrny

1,5 polévkové lžíce bílého vinného octa

3 lžičky francouzské hořčice Snico (či běžné plnotučné nebo 2 KL hořčice Amora)

3/4 lžičky soli

Oleje smícháme v nádobce s hubičkou pro snazší nalévání tenkým proudem.

Ve vyšší nádobě pomocí ponorného mixéru rozmixujeme ostatní přísady (kromě oleje), který postupně přiléváme za stálého mixování.

Přidáním nastrohaných okurek či drobně pokrájené nakládané cibulky nebo pikantních papriček získáme "majonézu" ochucenou ala tatarka.

Vegan majonézu nejčastěji používáme do bramborového salátu.

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---