

Kartoffel-Mayo

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

- 1 Kartoffel, gekocht (ca. 100g)
- 1/3 T Sojamilch
- 2 TL Essig oder Zitronensaft
- 1 TL Senf
- 1 Knoblauchzehe (optional)
- Salz

- Kartoffel und ggf. Knoblauch schälen.
- Alle Zutaten mit dem Mixstab pürieren.
- Mit Salz abschmecken.

Hinweis: Diese "Mayonnaise" ist praktisch fettfrei.