

Sojasahne

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

- 2/5 T Sojamilch
- 1/5 T geschmacksneutrales Öl (z.B. Rapsöl)
- ein paar Tropfen Zitronensaft (optional)

- Zutaten mit dem Pürierstab mixen, kühl stellen.



Tip: Besonders geeignet zur Dekoration von Cremesuppen: parallele Streifen auf die Suppe träufeln, mit einer Gabel senkrecht dazu Spitzen ziehen.

Variante: frische Kräuter (z.B. Petersilie oder Basilikum) mitpürieren