

Mayonnaise

von Monika Beetschen (monika.beetschen@gmx.ch)

- 1/2 T Sojamilch
- ca. 1/4 T Öl, z.B. Raps- oder Sonnenblumenöl
- 2 TL Zitronensaft
- 1 TL Senf
- 1 Msp Gemüsebrühpulver
- Pfeffer
- Salz

- Zitronensaft in einen Mixer oder Pürrierbecher geben, Sojamilch zugeben und Milch gerinnen lassen.
- Öl, Senf, Pfeffer, Salz und Gemüsebrühe zugeben.
- Mixen, abschmecken.
- Kühl stellen (wird fester).



Hinweis: Auf alle Fälle ein Öl ohne Eigengeschmack verwendend, sonst schmeckt die Mayo nicht.

Hinweis: Hält sich etwa eine Woche im Kühlschrank.

Hinweis: Die Sojamilch muss kalt sein (Kühlschranktemperatur), wenn die Sojamilch zu warm ist (Zimmertemperatur) gelingt die Mayo nicht. (Achim Stößer)

Variante: Knoblauchmayonnaise: eine kleine, geschälte Knoblauchzehe mitmixen (Iris Berger).

Fotos: Martin Pätzold (2)