

# VEGANE MAYO FÜR 250 G



100 ml Sojamilch Natur (unbedingt Sojamilch nehmen, sonst klappt das Rezept nicht)

½ TL Salz

2 TL Zitronensaft oder Essig

1-2 TL Senf

125 ml geschmacksneutrales Öl

Die zimmertemperierte Sojamilch mit Zitronensaft oder Essig mischen. Senf und Salz dazugeben und anschließend mit einem Stabmixer mixen. Währenddessen langsam das Öl dazugießen und so lange mixen bis eine gleichmäßige cremige Konsistenz entstanden ist.

