

Mayo (vegan)

Für 250 g



Zutaten

- 100 ml Sojadrink (mit anderen Milchalternativen funktioniert das Rezept nicht)
- ½ TL Kala Namak
- 2 TL Zitronensaft oder Essig
- 1–2 TL Senf
- 200 ml Öl (geschmacksneutral)

Für bunte Mayo je nach Vorliebe:

- Currypulver
- Rote Bete (geraspelt)
- Tomatenmark

Zubereitung

1. Den Sojadrink auf Zimmertemperatur bringen und mit Zitronensaft oder Essig mischen.
2. Senf und Kala Namak dazugeben und alles mit einem Stabmixer mixen.
3. Währenddessen langsam Öl zufügen und die vegane Mayo so lange mixen, bis sie eine gleichmäßige, cremige Konsistenz hat. Achtung: Die Mayo wird im Kühlschrank noch etwas fester.

Tipp: Wir lieben es bunt! Wenn du der Mayo etwas geraspelte Rote Bete unter mischst, wird sie wunderbar pink. Tomatenmark färbt rot und Currypulver orange.