

MAYONNAISE



Manchmal muss es einfach richtig FETT sein!

Für gewöhnlich achten wir ja sehr auf eine gesunde Ernährung und versuchen, unnötiges Fett im Essen weitgehend zu reduzieren. Aber manchmal schlagen auch wir über die Stränge:

Für die Mayonnaise braucht man:

- 150 ml **SOJA-Milch** (bitte unbedingt Sojamilch nehmen, in Hafermilch emulgiert das Öl nicht!!!!)
- **Senf** nach Belieben (1-2 TL)
- 1 Prise **Zucker**
- 1/2 – 3/4 Teelöffel **Salz**
- **Pfeffer** mit dem Mixer schlagen und dann TRÖPFCHENWEISE während des Mixens
- 250ml natives **Rapsöl**, weil es so schön gelb ist (oder das Öl deiner Wahl) dazugeben. Das dauert ein bisschen. Am Schluss kommen dann noch
- 2 TL **Zitronensaft** dazu und wer mag, kann dann noch mit Kräutern verfeinern.