Mayonnaise

Zutaten

100	ml	Sojamilch
100	ml	Sonnenblumenöl
50	ml	Rapsöl
½	TL	Senf
¾	TL	Salz
2	EL	Weißweinessig
1	TL	Agavendicksaft

Zubereitung

Sojamilch in ein hohes Gefäß für den Pürierstab geben. Diesen in die Milch halten und mixend, langsam die Öle hineinfließen lassen. Die Masse wird nun langsam dicker.

Nach etwa 45 Sekunden das Mixen unterbrechen, Senf, Salz, Essig und Agavendicksaft hinzugeben und nochmals mixen, bis die Masse fest ist.

Fertig!
→ *schmeckt zu Fladenbrot oder als Tapa/Mezze*