Vegane Mayonnaise

Zutaten für die vegane Mayonnaise:

E 200 ml natives Kokosöl, **E** 150 ml Sojadrink, **E** 50 g Walnüsse,
M eine Prise Pfeffer, **M** 1 TL mittelscharfen Senf, **M** eine Prise Koriander,
W ¾ TL Salz,
H 2 EL Zitronensaft, **H** 1 EL Apfelessig,
F 1 Teelöffelspitze Kurkuma gemahlen.

Vorbereitung:

E Walnüsse mit heißem Wasser ca. 45 Minuten einweichen. Danach im Einweichwasser 10 Minuten kochen. Walnüsse abgießen und auskühlen lassen.

Zubereitung für die vegane Mayonnaise:

E Walnüsse fein im Mixer pürieren. Mit etwas Sojadrink noch feiner pürieren, bis ein cremige Konsistenz entstanden ist. Restlichen Sojadrink dazugeben und nochmals kurz alles miteinander vermixen.
M Senf, Pfeffer, Koriander
W Salz,
H Apfelessig, Zitronensaft
F und Kurkuma zu der Walnuss-Sojadrink-Mischung geben. Nochmals alles gut miteinander vermischen.
E Portionsweise das Kokosöl nach und nach dazugeben. Zu einer cremigen Mayonnaise mixen. Ist die Konsistenz nach Zugabe des gesamten Öls noch zu flüssig, noch etwas Öl dazugeben bis die gewünschte Konsistenz erfüllt ist.

 Copyright: Rupert Baier