



Vegan Mayonaise

Ingrediënten (2-4 personen):

- 100 ml soja melk
- 2 tl citroensap
- 2 tl Franse mosterd
- ½ tl zeezout
- snufje witte peper
- optioneel: een klein teentje knoflook

Bereiding:

- Giet 100 ml sojamelk in een staafmix beker/kom en voeg 2 (of 3) theelepels citroen toe.
- Laat dit 5 minuten staan, zodat de sojamelk gaat schiften en brokkelig wordt.
- Voeg 2 volle theelepels Franse mosterd toe (of meer naar smaak).
- Voeg een halve theelepel zeezout en een snufje witte peper toe.
- Voeg minimaal 125 ml koolzaadolie toe en trek dit op de bekende wijze met de staafmixer omhoog. Let op: voeg koolzaadolie toe tot gewenste dikte.
- Optioneel: voeg voor de pittigheid een klein teentje knoflook of olijfolie toe.

The Sitting Chef – 2016

