



# WEGAŃSKI MAJONEZ

## z aquafaby

20 MINUT

8

WEGAŃSKIE

ŚREDNIE

### SKŁADNIKI

½ szklanki aquafaby - wody z puszki ciecierzycy  
2 łyżki płatków drożdżowych nieaktywnych  
1 łyżka soku z cytryny  
sól do smaku  
½ łyżeczki musztardy  
1 ½ - 2 szklanki oleju roślinnego

#### Wegański majonez z aquafaby

Aquafabę, czyli wodę po ciecierzycy, można ubić tak samo jak białko i wykorzystać do produkcji musów, tart, kremów. Można przygotować z niej również przepyszny wegański majonez! Wypróbujcie sami:

Wodę z puszki ciecierzycy, płatki drożdżowe, sok z cytryny, sól i musztardę umieszczamy w naczyniu blendera. Blendujemy na jednolitą masę. Następnie powoli dolewamy olej i blendujemy całość nie ruszając blenderem. Dopiero po wlaniu całego oleju, możemy majonez delikatnie ubijać ruszając blenderem góra-dół.

Majonez można doprawić harissą, zblendowanym mango i curry, a także harissą z wodą różaną, czosnkiem, ulubionymi przyprawami oraz świeżymi ziołami.

Smacznego!

← zobacz wcześniejszy przepis



POLITYKA PRYWATNOŚCI

LEVANT.PL

SKLEP.SMACZNEGO.PL

Strona korzysta z plików cookie w celu realizacji usług zgodnie z [Polityką Prywatności](#)

Rozumiem