

AQUAFABA-MAYONNAISE



Ca. 7 EL Flüssigkeit
von Kichererbsen
1-2 EL Apfelessig
2 TL Dijon Senf
250 ml Rapsöl

- Die Flüssigkeit mit
- Apfelessig und Dijon Senf 1-2 Minuten in einem Messbecher glatt mixen.
- Während des Pürierens das Öl langsam dazu gießen und immer weiter mixen.
- Die Mischung wird immer heller und cremiger.
- Die Menge des Öles kann je nach Menge des Aquafabas variieren.

Salz und Pfeffer

- Die Mayo mit Salz und Pfeffer abschmecken.