

Веганский майонез

Вам понадобится

Молоко соевое	150 мл
Масло подсолнечное рафинированное	200 мл
Лимонный сок	15 мл
Горчица дижонская	5 г
Соль	2 г
Сахар	1 г

Приготовление

1 Все ингредиенты должны быть комнатной температуры. В стакан для блендера поместить соевое молоко, лимонный сок, горчицу, соль и сахар. Взбивать 30 секунд до однородности. При работающем блендере очень медленно, тонкой струйкой добавлять растительное масло.

2 Процесс займет 3-4 минуты. Майонез должен загустеть и приобрести характерную консистенцию. Попробовать на вкус, скорректировать кислотность лимонным соком. Переложить в стеклянную банку, хранить в холодильнике до 5 дней.