

Mayonnaiser...

Mirakelmayo

- fra Månebarnet

Ingredienser
1 dl neutral soyadrik (stuetemperatur)
1½ dl neutral rapsolie
2 tsk citronsaft
1 tsk dijonsennep
1 tsk havsalt
1 fed hvidløg
¼ tsk karry
Evt. en knivspids sort peber

Møglækker Mayo

- frit efter Planteaederen.dk

Ingredienser
4 spsk aquafaba
1 spsk eddike
1 tsk dijonsennep
½ tsk salt
1 fed hvidløg, presset
1 knsp karry
1 knsp sort peber
200-250 ml. neutral rapsolie

Fremgangsmåde:

Alle ingredienser undtagen olie blandes i et højt glas, blend et par sekunder med stavblender og tilsæt så langsomt olien.

Hældes på glas og opbevares på køl.

Tip:

Kan smages til med mere salt, sennep, karry, citron eller andre spændende krydderier; fx estragon

Fremgangsmåde:

Alle ingredienser, på nær olien, kommer i et højt glas og blendes et par sekunder. Olien tilsættes i en meget tynd stråle, samtidig med at stavblenderen føres på skrå, op og ned.

Den færdige, møglækre mayo hældes på glas og opbevares i køleskab.

Tip:

- Kan ifølge planteæderen forvandles til remoulade ved at iblande den 'Piccalilly'
- Hvis din mayo skiller, må du starte forfra med en ny portion aquafaba og eddike – og heri uendeligt langsomt hælde den 'mislykkede' portion.

Velbekomme!

