

Vegane Mayonaise

Mayonaise selbst machen ist super einfach. Jeder, der es mal gemacht hat, wird zustimmen. Und noch dazu kann ich dann über Geschmack und Inhaltsstoffe frei bestimmen. Der elegante Nebeneffekt von veganer Mayo ist: kein Ei! Das heisst, dass auch Schwangere und Kinder das bedenkenlos essen können. Und es macht auch nichts, wenn der Kartoffelsalat beim BBQ mal in der Sonne steht.

Im Prinzip könnt ihr jedes Öl und jede „Milch“ nehmen. Ihr müsst euch klar sein, dass eben der Eigengeschmack der Grundprodukte den Geschmack der fertigen Mayo beeinflusst. Will ich die Mayo für eine mediterrane Aioli dann nehme ich vielleicht doch ein Olivenöl, wenn ich eine mildere, süßere Variante möchte, dann probiere ich es mal mit Mandelmilch... Probiertaus und vertraut eurem Gaumen!

Zutaten

100 ml Sojamilch

3 EL Zitronensaft

½ TL Senf

1 EL Weinessig

1 Msp Kurkuma

Sonnenblumenöl

Salz und Pfeffer nach Geschmack

Einen Pürierstab und ein schmales hohes Gefäß – ideal wenn es so schmal ist, dass der Kopf des Pürierstabes genau rein passt und mit der Wandung abschließt. Es geht wahlweise auch in einem Mixer mit echt Power oder einer guten Küchenmaschine.

1. Alle Zutaten außer dem Öl, Salz und Pfeffer in das hochwandige Gefäß geben.
2. Den Pürierstab drauf setzen und anschalten.
3. Jetzt langsam das Öl eingießen und dabei den Pürierstab auf und ab bewegen. Die Mayo wird jetzt ganz langsam dicker. Einfach so lange Öl eingießen und mit dem Pürierstab bearbeiten, bis die gewünschte Dicke und Konsistenz erreicht ist. Das dauert normalerweise nicht mal 2 Minuten.
4. Jetzt mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ggf noch mit Senf und Zitronensaft den Geschmack abrunden.