

# Vegan-Mayonnaise (Grundrezept)

Anzahl Personen: 4

Vegan

© Infovita GmbH

Menge	Zutaten	Bearbeitung
1 EL	Mandelmus	
3 EL	Wasser	
2 EL	Zitronensaft	
1.5 dl	Rapsöl	

## Anleitung

1. Mandelmus und Zitronensaft mit wenig Wasser zu einer dickflüssigen Sauce vermischen.
2. Unter Rühren abwechslungsweise Öl und restliches Wasser zugeben. Die Mayonnaise sollte sofort dicker werden!
3. Nach belieben würzen. Die Mayonnaise nachdicken lassen.

**Tipp:** Wird die Mayo mit dem Mixer zubereitet, kann mehr Flüssigkeit zugegeben werden.

Verwendung: Als Dipp zu aufgeschnittenem Gemüse oder Spargel sowie als Grundlage für verschiedene Saucen und Cremes.

Die Mayonnaise ist 3 - 5 Tage im Kühlschrank haltbar.

**Weitere Varianten:** Curry (mit Ananasstückeli im Mixer zubereiten), Senf, Knoblauch

