

Maioneza vegana cu lapte de soia



TIMP PREGĂTIRE

—

TIMP GĂTIRE

—

PORȚII

—

CALORII

—

● Ingrediente

Ingrediente indisponibile momentan.

● Mod de preparare

01 Pasul 1

Fascinata de cum se face maioneza...maioneza, fara ou, am continuat sa ma "joc" cu diverse ingrediente: am dat si rateuri, destule, dar am ajuns la 2 feluri de maioneze care imi plac (*momentan:))*).

Ce am invatat de aici? Ca e mega important ca ingredientele sa fie la aceeasi temperatura (*a camerei*), sa respecti cantitatile si viteza blender-ului (*sau mixer*) sa fie la maxim (*lasi blender-ul pe loc, apoi, il ridici usor si gata*).

Cumva, [Maioneza cu mustar Dijon](#), mi se pare mai aproape de cea, facuta in casa, mai galbena; grozava pentru salate (*amestecuri*).

Iar **Maioneza vegana cu lapte de soia**, imi seamana cu cea din comert, alba; ideala pentru a fi folosita ca sos, sa bagi un cartof in ea, sau asa ceva :)))

Pentru 2 portii ai nevoie de:

- 1 ceasca ulei de floarea soarelui (*sau avocado*)
- 1/2 ceasca de lapte de soia (*musai fara zahar*)
- 1 lingura [ulei de masline extravirgin](#)
- 1 lingura [otet de vin](#)
- 1 lingurita [sirop de artar](#)
- [sare](#) dupa gust

Bagi toate ingredientele in vasul inalt pentru blender, dai drumul la blender la viteza maxima si.. TA-DAAA!!!

***Bonus:** desi am recunoscut ca nu e genul de maioneza care imi place in salate; merge grozav sa o amesteci cu niste legume proaspat taiate (*morcovi, ridiche si niste [seminte prajite](#)*). ^_^