

Maioneza vegana cu mustar Dijon



TIMP PREGĂTIRE

—

TIMP GĂTIRE

—

PORȚII

—

CALORII

—

● Ingrediente

Ingrediente indisponibile momentan.

● Mod de preparare

01 Pasul 1

Cumva, maioneza e pusa la rangul de "greu de facut"; ca se taie, ca nu stiu ce..

Cert este ca mie imi place (*gust, textura*) desi nu am facut-o niciodata!

Norocul a dat peste mine si iata-ma cu prima maioneza vegana facuta "in casa": si vegana si rapida si delicioasa!

E grozava de consumat ca atare (*sos, pentru cartofi prajiti*) sau de folosita in preparate (*diverse salate*).

Pentru 2 portii ai nevoie de:

- 3 linguri [zeama de naut](#) (*cu nautul ramas poti face o [pasta delicioasa cu seminte prajite](#)*)
- 1 lingura mustar Dijon
- 1 lingurita [otet din cidru de mere](#)
- 1 lingura [ulei de masline extravirgin](#)
- 200 ml ulei de floarea soarelui
- [sare](#) dupa gust

Asigura-te ca toate ingredientele sunt la temperatura camerei, pune-le intr-un vas inalt, baga blender-ul inauntru, da-i drumu la o treapta medie, si usor, ridica-l. Vei observa cum se ingroasa consistenta.. ca de maioneza! :)))) Super usor!

***Bonus:** Daca iti place mai acrisor, merge sa pui o lingura intreaga de otet si oleaca de piper! ^_^