

Zutaten

- 100 ml Sojamilch
- 300 ml Rapsöl
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 30 g groben Senf

Saucen Dips Marinaden Gewürze

Mayonnaise Vegan

Entdecke unser einfaches Rezept für vegane Mayonnaise. Perfekt für jeden Anlass! Jetzt ausprobieren und genießen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Salz, Pfeffer und Zucker
2. Die Sojamilch, Zitronensaft und Senf in ein schmales Gefäß geben. Das Rapsöl mit Hilfe eines Pürierstab in die Sojamilch ein mixen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.