

VEGANISTISCHE MAYONAISE



1 banaan
0,5 liter sojamelk (ongezoet)
eetlepel azijn
theelepel mosterd
peper & zout
zonnebloemolie

Prak de banaan in een kom en voeg de helft van de sojamelk toe. Mix het met de blender tot een dikke saus. Spatel rustig met een garde en voeg langzaam de azijn toe. Vervolgens voeg je al kloppend steeds een klein beetje olie toe totdat het geheel de textuur van mayonaise krijgt. Pas wel op dat de boel niet gaat schiften. Gebeurt dit toch, dan kan je nog meer banaan en soya-melk toevoegen (helpt soms). Voeg peper en zout en mosterd toe als de juiste dikte is bereikt, eventueel verdunnen met de rest van de sojamelk.

Je kunt ook 'knofloksaus' maken door sojaroomb, knoflook en peterselie toe te voegen.