



VEGANE MAYONNAISE

für 4 Personen

Rezept
VON ROLF
CAVIEZEL

ZUTATEN

190 g Sojamilch
155 g Rapsöl
½ Zitrone, nur Saft
wenig Salz

ZUBEREITUNG

Sojamilch mit Rapsöl, wenig Zitronensaft und Salz verrühren. In den Kisag-Bläser füllen und eine Kapsel einführen, 8–10 mal schütteln – fertig ist die Mayonnaise.

→ **TIPP:** Nach Belieben kann man die Grundmasse mit Currypulver, Tomatenpüree usw. vermischen, um ein anderes Aroma zu erzeugen.