

Mayonnaise ohne Ei



Ein tausend Jahre altes Rezept bekommt ein Alltagsupdate: Super lecker und extra cremig hält sie sich 5 Tage im Kühlschrank.

Zutaten | 2 Kinder + 2 Erwachsene

- 125 ml Sojadrink
- 20 ml Zitronensaft
- 100 ml Rapsöl
- 50 g Kartoffel, gekocht
- Salz

Auf einen Blick

-  **Dip**
-  **Zeit: 10 Minuten**
Mit Kind: 10 Minuten
Ruhezeit: 10 Minuten
-  **Allergene: Soja**

So geht's

- 1.** Sojadrink mit Zitronensaft im Pürierbecher 10 Minuten ruhen lassen.
- 2.** Rapsöl unter ständigem Pürieren nach und nach in den Sojadrink laufen lassen, so dass es cremig wird.
- 3.** Die Kartoffel mit unterpürieren und die Mayonnaise mit Salz abschmecken.

Alternativ kann anstelle des Sojadrinks auch Kuhmilch verwendet werden. Die Mayonnaise bildet eine weitere Grundsoße, die nach Belieben mit Pfeffer, Knoblauch, Petersilie, Senf, Tomatenmark oder Curry abgeschmeckt wird.