

Zutaten: (Personen)

Zubereitung:

Sojanaise

schwierigkeit: ★ ★
zubereitung: ⌚
menge: 400ml



- 125ml Sojamilch
- 2 TL Zitronensaft
- 250ml Pflanzenöl (neutral)
- ~~1 TL Senf~~
- ~~1 TL Zucker~~
- ~~1 TL Essig~~
- Salz + Kala Namak 1 TL
- etwas Pfeffer

(Zutaten sollten Zimmertemperatur haben)

1. Zuerst die Sojamilch in eine hohe Schüssel gießen, welche für einen Pürierstab geeignet ist. Den Zitronensaft hinzugeben und mit einem Löffel umrühren.
2. Das Öl sollte sich in einem Gefäß befinden, aus dem es sich gut gießen lässt.
3. Nun den Pürierstab oder Mixer in das Gefäß halten, auf höchste Stufe stellen und dann sehr, sehr langsam das Öl hinzugießen (kann schon gut eine Minute dauern).
4. Bald wird die Konsistenz der Öl-Sojamilch-Mischung etwas dicker. Immer schön weitermixen, bis das gesamte Öl mit der Sojamilch vermischt ist.
5. Essig, Zucker und Senf beifügen und die Sojanaise mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nochmals durchmixen. Fertig!