

Mayonaise zonder ei

Ingrediënten
15 ml Franse mosterd
30 ml koude cappucinomelk (2,5% vet) of koude sojamelk (met 2,8% vet)
100 ml zonnebloemolie
Zout en Peper naar smaak

Tupperware producten
Turbo Max

BEREIDING :

- Ⓢ Plaats de Garde in de Turbo Max
- Ⓢ Doe alle ingrediënten in de Turbo Max
- Ⓢ Mix door 10 tot 20 keer aan het koord te trekken, hoe vaker je trekt hoe beter het resultaat

Tip:

- Ⓢ Zorg ervoor dat de melk op koelkast temperatuur is voor gebruik
- Ⓢ Voeg kruiden toe voor een lekkere kruidenmayonaise. Hak deze eerst fijn met het mes met verlengstuk, vervang het mes door de garde, voeg de ingrediënten voor de mayonaise toe en nogmaals kloppen
- Ⓢ Je kan in plaats van kruiden ook 3 teentjes knoflook fijnhakken voor een snelle Aioli

Eet smakelijk!

Tine Monserez
tinetupperware@outlook.com