



Recept geschikt voor: 4 porties | **Moeilijkheid:** 🍳
Vorbereidingstijd: 2 min | **Bereidingstijd:** 5 min | **Totale bereiding:** 7 min

Bertyn producten:

Bron: bertyn.eu | Chef: | ©

Vegan mayonaise voor bij de frietjes

Ingrediënten

- snuifje Fleur de sel
- 0,5 theelepel mosterd
- 1 theelepel citroensap
- 300 ml extra virgin kokosolie
- 100 ml sojamelk (ongezoete)
- peper - naar smaak

Bereiding

1. Giet de sojamelk in de beker en voeg de mosterd, het zout, de peper en het citroensap toe. Meng alles even kort door elkaar.
2. Zet de staafmixer op een gematigde stand en plaats 'm in het mengsel.
3. Voeg langzaam de (gesmolten) kokosolie toe terwijl je met de staafmixer langzaam op en neer gaat.
4. Zorg dat je als het ware 'lucht opzuigt' en de massa zich goed mengt.
5. Stop met mixen als de mayonaise dik genoeg is.