vegane Mayonnaise (Majo)

Rezept und Bild von Klip Cooks

Zutaten

2 Knoblauchzehen (mittelgroß), grob zerkleinert
1 EL (15 ml) frischgepresster Zitronensaft
2 TL (10 ml) Senf (Dijon)
3 EL (45 ml) Kichererbsen-Koch-Flüssigkeit (zB aus der Dose)
12 ganze, gekochte Kichererbsen
110 g (120 ml) neutrales Pflanzenöl, zB Raps
Salz (nach Geschmack)
Pfeffer (frisch gemahlen, nach Geschmack)

Zubereitung

Alle Zutaten in die Gewürzmühle füllen. Bei voller Geschwindigkeit etwa 30 s mixen bis eine dicke Emulsion entstanden ist.