

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.