

# Majonez wegański z aquafabą (sosem z cieciorki)

## Przepis

---

### Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 5 minut

Liczba porcji: 8 - 10

---

### Użyte akcesoria :

- nóż
  - motylek
- 

### Przygotowanie :

1. W naczyniu miksującym umieścić motylek. Wlać 100 ml sosu z puszki cieciorki (aquafaba), dodać 2 łyżki octu jabłkowego, 1 czubatą łyżeczkę musztardy, 1 płaską łyżeczkę syropu klonowego lub z agawy ( lub cukru do smaku), 1 płaską łyżeczkę soli, 0,5 łyżeczki czarnej soli kala namak , 0,5 łyżeczki pieprzu. Zamknąć naczynie pokrywą dzbanka, zamknąć zaślepkę, zmiksować składniki sosu – czas 2 minuty, prędkość 10.
  2. Otworzyć otwór w pokrywie, mieszać sos wlewając olej wąskim strumieniem przez otwór w pokrywie – czas 1,5 minuty, prędkość 4.
  3. Otworzyć pokrywę dzbanka, przełożyć majonez do szczelnego naczynia.
- 

### Wskazówki :

- Majonez można doprawić wg własnego upodobania: po przygotowaniu spróbować majonez, dodać więcej przypraw, zamknąć pokrywę i mieszać – czas 20 sekund, prędkość 4.
- Sos można przechowywać w szczelnym pojemniku w lodówce do ok. 1 tygodnia.
- Uwaga! Gęstość majonezu zależy od ilości użytego oleju. Mniej oleju – majonez będzie rzadszy.

- 
- Dodatek soli kawał namak nada majonezowi „jajeczny” posmak.