

# Majonez wegański z mlekiem sojowym

## Przepis

---

### Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 5 minut

Liczba porcji: 8 - 10

---

### Użyte akcesoria :

- nóż
  - motylek
- 

### Przygotowanie :

1. W naczyniu miksującym umieścić nóż i motylek. Wlać 100 ml mleka sojowego naturalnego, dodać 1 łyżkę octu jabłkowego, 1 czubatą łyżeczkę musztardy, 1 płaską łyżeczkę syropu klonowego lub z agawy ( lub cukru do smaku), 0,5 łyżeczki soli, 0,5 łyżeczki czarnej soli kala namak , 0,5 łyżeczki pieprzu. Zamknąć naczynie pokrywą dzbanka, zamknąć zaślepkę.
  2. Mieszać składniki majonezu. Po 10 sekundach od rozpoczęcia wlewając olej wąskim strumieniem przez otwór w pokrywie – czas 1 minuta 10 sekund, 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 kala namak nada majonezowi „jajeczny” posmak.