



## Vegane Mayonnaise

- 150 g Sojamilch ungesüsst
- 3 EL Zitronensaft
- 0,25 Liter Sonnenblumenöl
- 1/2 TL Agavensirup
- 1 TL Senf
- Salz
- Pfeffer

1. Sojamilch und Zitronensaft in den Mixtopf geben und 10 Sek/Stufe 3 vermischen.
2. Auf Stufe 4 stellen und das Öl sehr langsam in den Randbereich des Deckels schütten - dazu den Messbecher aufsetzen, wie bei "normaler" Mayo.
3. Danach so lange auf Stufe 7 mixen, bis die Mayonnaise fester wird.
4. Deckel öffnen und die Mayonnaise mit dem Teigkratzer runterkratzen.
5. Alle anderen Zutaten in den Mixtopf geben und 10 Sek/Stufe 3 unterrühren.