



Maionese senza uova

Ingredienti:

- ✓ 250 g di olio di girasole
- ✓ 100 g di latte di soia
- ✓ 2 ½ cucchiaini di aceto di mele
- ✓ un cucchiaino di sale integrale
- ✓ un cucchiaino raso di curcuma
- ✓ un pizzico di pepe

Preparazione

Ponete il latte di soia nel bicchiere da mixer, aggiungete l'olio di girasole, l'aceto di mele, la curcuma, il sale, un pizzico di pepe e frullate tutti gli ingredienti per qualche istante sino ad ottenere la maionese in base alla consistenza desiderata.

Mettetela in frigorifero per 2-3 ore ed utilizzatela per insaporire le verdure e nelle varie preparazioni come quella classica. Si conserva in frigorifero per 4-5 giorni. Per la buona riuscita della salsa è importante utilizzare gli ingredienti alla stessa temperatura.