

Vegane Cashew-Mayonnaise

VORBEREITEN

125
Min.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



Cashewkerne etwa 2 Stunden in Wasser einweichen.

- 2 -

Danach abgießen und zusammen mit allen übrigen Zutaten in den Behälter des Stabmixers füllen.

- 3 -

Auf höchster Stufe zu einer glatten, cremigen Masse pürieren. Nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die fertige Mayonnaise (ca. 250 ml) einen luftdichten Behälter füllen und im Kühlschrank aufbewahren.

Zutaten für 1 Glas

100 g Cashewkerne
3 Esslöffel Sonnenblumenöl
2 Esslöffel Wasser
1 Teelöffel Zitronensaft
1 Teelöffel Agavensaft
1 Teelöffel Senf
1/2 Teelöffel Weißweinessig
Kurkuma
Salz, Pfeffer

Zubehör

Stabmixer

Ja, es geht auch **ohne Ei**. Wovon wir reden? Na, von **Mayonnaise!** Denn wer möchte schon ohne **DEN Dip-Klassiker** schlechthin sein? Von Brot über Gemüse bis hin zu goldgelben Fritten ergänzt sie schließlich so manches liebste Seelenfutter perfekt. Deshalb kommt unsere nussige, vegane **Cashew-Mayonnaise** auch **ganz ohne tierische Produkte** aus und wird dennoch cremig zart.

- 1 -