

SALSE E SUGHI

Maionese vegana ricca

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COSTO: [molto basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



La maionese vegana ricca è un'ottima soluzione per chi vuole dare un'alternativa a chi non può mangiare quella classica per motivi etici o di intolleranze. Ma in effetti.. una maionese senza uova? Come è possibile? Con cosa si addensa? Bene, voi non lo immaginereste mai ma grazie al latte di soia e alla lecitina naturalmente contenuta in questo ingrediente, avrete una maionese fantastica in un batter d'occhio!! Facciamo che la provate e non dite nulla a chi la mangia...vediamo se se ne accorge!

Il sapore? FANTASTICO! Provate, anche noi non ci credavamo e abbiamo dovuto fare un passo indietro e ricrederci. Inoltre ne potrete mangiare senza

sentirvi particolarmente in colpa. In effetti è decisamente ottima e soprattutto si fa in un attimo! Se amate fare da voi anche le salse di accompagnamento vi proponiamo anche un'altra gustosa ricetta: provate la [salsa ranchera](#): è favolosa!

INGREDIENTI

ACETO DI MELE 1 cucchiaino da tè

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE 160 gr

LATTE DI SOIA 80 gr

SENAPE IN POLVERE 1 cucchiaino da tè

SENAPE ALL'ANTICA 1 cucchiaino da tè

ZUCCHERO raso - 1 cucchiaino da tè

SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE

- 1 Riunite gli ingredienti in un bicchiere dall'imboccatura abbastanza grande da far passare un frullatore ad immersione.







2 Frullate gli ingredienti partendo dal fondo del bicchiere e risalendo piano piano fino alla superficie.

Regolate di sale e servite.



