

SALSE E SUGHI

# Maionese vegana ricca

di: *Cookaround*

---

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.



