



Majonäse / Aioli

100 ml Soja-Cuisine

300 ml Rapsöl

1 TL Senf (je nach Geschmack auch etwas mehr)

1-2 TL frischer Zitronensaft oder Essig

eventuell getrocknete oder frische Kräuter

für die Aioli frischer Knoblauch

Salz (oder Würzfee von „lebe gesund“), Pfeffer, Paprika edelsüß und
rosenscharf, etwas Kurkuma für die Farbe

1 Messerspitze Kala Namak (schwarzes Salz) für den Eigeschmack, vorsichtig
abschmecken, da es sehr intensiv ist

- Soja-Cuisine und Senf mit dem Stabmixer mischen
- langsam das Öl einfließen lassen, die Ölmenge entscheidet über die Festigkeit der Masse
- würzen

Haltbarkeit: Im verschlossenen Glas im Kühlschrank maximal eine Woche