



Aioli ohne Ei - Dip

ZUTATEN FÜR CA. 180 ML

- **1 TL Senf, mittelscharf**
- **50 ml kalte Sojasahne**
| alternativ: Reis Cuisine, Hafer Cuisine, Soja Cuisine, Kokosmilch
- **3 TL Knoblauchpulver**
| alternativ: 2 geriebene mittlere Knoblauchzehen
- **2 EL Zitronensaft**
- **1 TL Agavendicksaft**
- **etwa 130 bis 150 ml Öl, z.B. Rapsöl oder Sonnenblumenöl**

ZUBEREITUNG

- 1. Zutaten mixen:** Bis auf den Zitronensaft und das Öl werden alle Zutaten miteinander verrührt. Dafür entweder die Zutaten mit einem Pürierstab pürieren oder mit einem Schneebesen aufschlagen.
- 2. Öl und Zitronensaft hinzufügen:** Unter ständigem Rühren nach und nach den Zitronensaft und das Öl unter die Zutaten heben. Die Aioli solange pürieren oder aufschlagen bis eine dickere Konsistenz entsteht. Optional: Mit Salz und Pfeffer nach Gusto abschmecken.

