Vegane Aioli

Zutaten für etwa 200 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

Hilfsmittel:

- Stabmixer oder Schneebesen
- höheres Gefäß zum Pürieren (für Stabmixer) oder Schale zum Aufschlagen (für Schneebesen)

Nährwertangaben pro 100 g: 623 kcal | 4 g KH | 1 g E | 67 g F

Abkürzungen: g = Gramm | EL = Esslöffel | ml = Milliliter | TL = Teelöffel | KH = Kohlenhydrate | F = Fett | E = Eiweiß | kcal = Kalorien

Zubereitung

1. Zutaten mixen: Bis auf den Zitronensaft und das Öl werden alles Zutaten miteinander verrührt. Dafür entweder die Zutaten mit einem Pürierstab pürieren oder mit einem Schneebesen aufschlagen.

2. Öl & 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 ensteht. Optional: Mit Salz und Pfeffer nach Gusto abschmecken.

Du hast etwas nachgemacht?

Zeig es uns auf Instagram mit @waf.foodies oder #waffood #wafvegan #wafveggie #wafkochen #wafbacken

Haltbarkeit & Lagerung

Am besten in einem Schraubglas oder einem Behälter mit Deckel aufbewahren. Die vegane Aioli im Kühlschrank lagern und innerhalb von etwa 3 Tagen aufbrauchen. Vor dem Verzehr noch einmal aufschlagen bzw. umrühren.