

Vegane Cocktailsoße

Zutaten für ca. 120 g

- 75 g Sojajoghurt
- 1 EL Ketchup | hier geht es zu unserem [Rezept für veganen Ketchup ohne Haushaltszucker](#)
- 25 g vegane Mayonnaise
- 1 EL Orangensaft
- 1 TL Tomatenmark
- Salz
- Pfeffer

Hilfsmittel:

- Schüssel
- Schneebesen oder Rührlöffel

Nährwertangaben pro 100 g: 183 kcal | 6 g KH | 3 g E | 16 g F

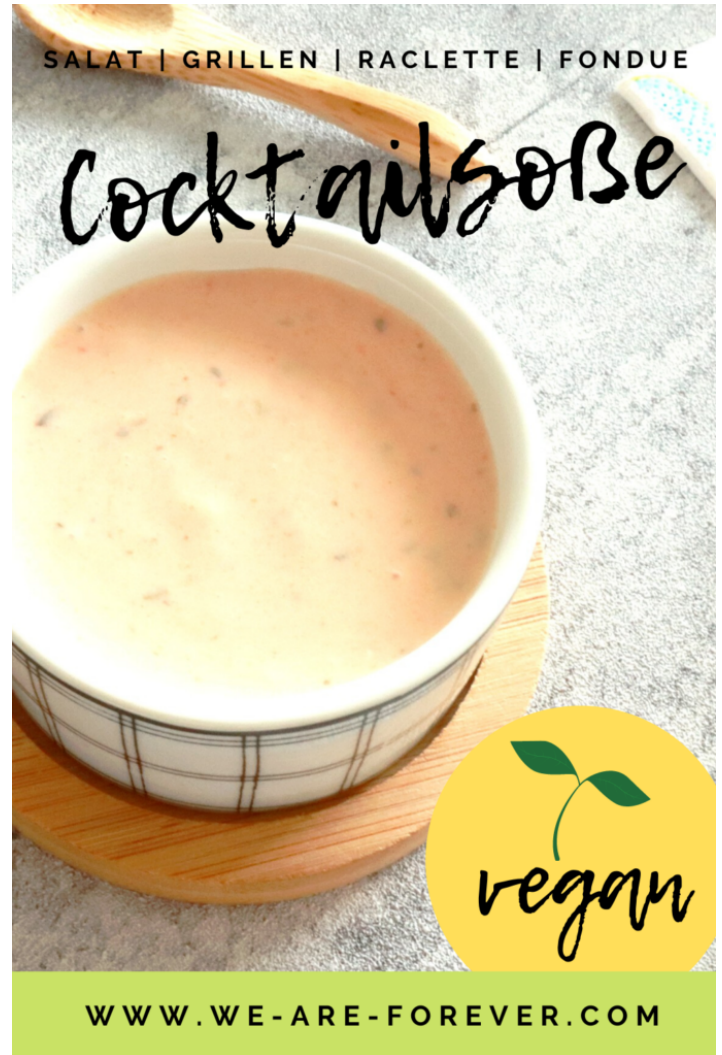
Abkürzungen: g = Gramm | EL = Esslöffel | TL = Teelöffel | KH = Kohlenhydrate | F = Fett | E = Eiweiß | kcal = Kalorien

Zubereitung

1. Cocktailsoße zubereiten: Dafür alle Zutaten, bis auf Salz und Pfeffer, miteinander vermengen. Anschließend nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen. Bis zum Servieren kalt stellen.

Haltbarkeit und Lagerung

Verschlossen im Kühlschrank lagern. Innerhalb von etwa 3 bis 5 Tagen aufbrauchen.



Du hast etwas nachgemacht?



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