



Thermomix Vegan Vegan mayonaise

Ingrediënten

- 80 gr sap Aquafaba/ sap van kikkererwten
- 1 kl mosterd
- snufje zout
- 230 gr zonnebloemolie

Instructies

- Voeg de sap van de kikkererwten toe , voeg de vlinder toe samen met 1 kl mosterd, snufje zout
- Plaats het deksel erop en weeg nu bovenop je mengbeker de olie al af in een kommetje
- Zet de olie opzij en plaats de maatbeker op het deksel
- pers de halve citroen uit op het deksel naast het maatbekertje, verwijder de eventuele pitjes
- Zet de thermomix op **snelheid 3.5** terwijl voeg je de olie toe op het deksel de olie toe
- Stop de Thermomix als de olie is toegevoegd
- Voeg toe aan een bokaal

Tips & Tricks

Aquafaba, zeer bekend in de vegan wereld. Het wordt gebruikt als eiwitvervanger. Dit is het vocht/sap van kikkererwten. Hier wordt ook chocomousse en merengue mee gemaakt.

Je koopt best een bokaal kikkererwten dan weet je zeker dat er sap zal bijzitten.

Met de kikkererwten zelf kan je heerlijke hummus maken. Hier vind je ook een recept van op onze website.

