



## Kochwerkstatt „Vitalmenü“ Vegane Mayonnaise (Sojanaise)



### Zutaten für ca. 400 ml:

Sojamilch	80 g
Rapsöl	180 ml
Naturjoghurt	125 g
Löwensenf	8 g
Speisesalz	1 g
Weißer Pfeffer	nach Belieben
Zucker	2 g
Basilikum	10 Blätter

### Zubereitung:

Sojamilch mit Senf, Salz, Pfeffer und Zucker in einen Messbecher geben. Dann das Öl langsam hinzugeben und mit einem Mixstab aufmixen, bis die gewünschte dickflüssige Konsistenz erreicht ist. Den Joghurt und die gewaschenen gehackten Basilikumblätter hinzugeben, nochmals umrühren und anschließend servieren.

Die Sojamilch kann man in der Rezeptur auch durch H-Milch oder Vollmilch ersetzen, diese Variante ist dann jedoch nicht für die vegane Ernährung geeignet.

### Anrichten:

In einer Sauciere mit einem Basilikumblatt anrichten, hier ist sie ein Dipp bei den Mediterranen Ofenkartoffeln.

### Material:

Messbecher, Mixstab, Schneidebrett, Messer

© Klinikgastronomie Klinikum Mutterhaus der Borromäerinnen Trier