

## Majonäse

Angaben für 2500g fertigen Produkts

Zutaten:

30g	Senf
500ml	Sojadrink
40g	Salz
10g	Pfeffer
80ml	Limettensaft
2000g	Sonnenblumenöl (Geschmacksneutral)
80g	Agavendicksaft
80g	Essig

Zubereitung :

Senf, Sojadrink in einen Mixer geben, glatt mixen.

Öl in mehreren Durchgängen zugeben, die Masse weiter mixen, bis sich eine Majonäse ähnliche Konsistenz ergibt.

Fertige Masse mit Salz, Pfeffer, Limettensaft, Agavendicksaft und Essig abschmecken.

Wie klassische Majonäse mit Ei aufbewahren und verwenden.

## Kartoffelsalat mit Radieschen

(vegan, glutenfrei, lactosefrei)

1500g	Festkochende Kartoffeln (z.b. Bamberger Hörnchen)
1g	Kümmel
100g	vegane Majonäse Gemüsebrühe nach Bedarf zum Verdünnen
20g	Senf
10g	grober Senf Salz, Pfeffer Essig, Zucker
200g	geputzte Radieschen

Zubereitung:

Für die marinierten Kartoffelscheiben die Kartoffeln zusammen mit Kümmel weich kochen, noch heiß pellen und in 0,3 cm breite Scheiben schneiden.

Vegane Majonäse und Senf verrühren, mit Essig, Zucker, Salz und Pfeffer würzen und mit Gemüsebrühe auf die gewünschte Konsistenz verdünnen. Vorbereitete Kartoffel mit dem Dressing vermengen. Abschmecken.

Die Radieschen in Scheiben schneiden und erst vor der Ausgabe unterheben.

