

# MAYONAISE (VEGAN)



- 150 gram **aquafaba**
- 60 gram fijne **mosterd**
- 200 gram (koolzaad)**olie**
- Sap van een **citroen**
- 10 gram **zout**
- (1 teen **knoflook**)
- 1/3 theelepel **xanthaangom**

Alles in een glazen pot doen. Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. De staafmixer op de bodem zetten en langzaam omhoog trekken. In een paar seconden is de mayonaise klaar. Als de mayonaise bijna op is kun je er nog een smaakje aan toevoegen. Bijvoorbeeld, een paar blaadjes basilicum/koriander of een sliert gegrilde gepelde paprika. Nog even de staafmixer erin zetten. Als je één van deze smaken hebt toegevoegd, is de mayonaise nog zo'n 2-3 dagen houdbaar.