



Vegane Ajoli mit Kurkuma



Zutaten für 200 – 250 ml

Ajoli

80 -100 g Raps- oder
Sonnenblumenöl
100 ml Sojadrink
1 TL Senf
1 TL Kurkuma
1 Prise Knoblauchgranulat
1 EL heller Essig
1 Zitrone

Für die Ajoli, Sojadrink mit Senf und Essig in einem hohen Gefäß verrühren. Einen leistungsstarken Mixer hinein halten und auf höchster Stufe mixen, dabei langsam das Öl hinzugießen, bis eine cremige Konsistenz entstanden ist. Wie viel Öl verwendet werden muss, um die dickflüssige Konsistenz zu erreichen, hängt stark von der Leistung des Gerätes ab.

Ajoli mit den Gewürzen und 2 EL Zitronensaft abschmecken.