

Wegański majonez

Przepis od:

Agnieszki Maciąg z książki „SMAK WIECZNEJ MŁODOŚCI. Jak zachować młodość i witalność w każdym wieku”

Zdjęcie:

j.w.

Czas przygotowania:

3 min

Czas gotowania:

5 min

Rodzaj diety:

Wegańska

[Pobierz/wydrukuj pdf](#)

[Wyślij przepis mailem](#)

Składniki (na 1 słoiczek)

- ½ szklanki migdałów bez skórek
- ½ szklanki orzechów nerkowca
- ¼ szklanki oliwy z oliwek
- ¼ szklanki chłodnej wody
- 1 łyżka pasty tahini
- 2 łyżki soku z cytryny
- 1 łyżka octu jabłkowego
- 1 łyżeczka mielonych nasion kolendry
- 1 łyżeczka mielonych nasion kuminu
- 3 łyżki napoju roślinnego bez cukru i aromatów (na przykład ryżowego)
- 1 płaska łyżeczka soli himalajskiej
- szczypta mielonego pieprzu

Przygotowanie

Umieść w blenderze wszystkie składniki z wyjątkiem oliwy. Zmiksuj, a następnie wlej oliwę i ponownie zmiksuj, aby uzyskać jednolitą konsystencję.

Lista zakupów

[Migdały blanszowane BIO Organic Farma Zdrowia](#)

[Gramatura: 150 gram](#)

IDŹ DO SKLEPU

[Tahina \(pasta sezamowa\) BIO Terrasana](#)

[Gramatura: 250 gram](#)

IDŹ DO SKLEPU

[Napój ryżowy BIO Isola](#)

[Gramatura: 1 l](#)

IDŹ DO SKLEPU

Polecane dla Ciebie

Spring rolls z kimchi ZOBACZ

Szaszłyki z kurczaka i brzoskwini z sosem borówkowym ZOBACZ

Vege szaszłyki z tofu ZOBACZ

Mazurek chałwowo-porzeczkowy ZOBACZ