



**Recept geschikt voor:** 4 porties | **Moeilijkheid:** 🍳  
**Vorbereidingstijd:** 2 min | **Bereidingstijd:** 5 min | **Totale bereiding:** 7 min

**Bertyn producten:**

Bron: [bertyn.eu](https://bertyn.eu) | Chef: | ©

# Vegane Mayonnaise fuer Pommes Frites

## Ingrediënten

- Prise Fleur de Sel
- 0,5 Teelöffel Senf
- 1 Teelöffel Zitronensaft
- 300 ml Kokosnussöl extra vergine
- 100 ml Sojamilch (ungesüßt)
- Pfeffer - nach Geschmack

## Bereidung

1. Geben Sie die Sojamilch in eine Tasse und fügen Sie Senf, Salz, Pfeffer und Zitronensaft hinzu. Mit einem Schneebesen kurz mischen.
2. Geben Sie den Stabmixer in die Mischung
3. Jetzt langsam das geschmolzene Kokosöl hinzugeben, während der Stabmixer auf und ab bewegt wird. .
4. Stellen Sie sicher, dass Sie "Luft aufsaugen" und die Masse gut mischt.
5. Hören Sie auf zu mischen, wenn die Mayonnaise die von Ihnen gewünschte Konsistenz erreicht hat.