

Sojamajonnäs



Det finns vegansk majonnäs att köpa i butik, men man kan faktiskt göra majonnäs utan animaliska ingredienser själv, och det är nästan enklare än att göra vanlig majo. Dessutom slipper man konserveringsmedel och andra kemikalier.

Jag utgick från ett recept i en kokbok och mixtrade litet själv med ingredienserna tills jag fick fram en majonnäs som jag är nöjd med.

- 1,5 dl naturell sojamjolk (osötad)
- 1,5 dl kallpressad rapsolja
- Saften från en halv citron (ca 15 ml = 1 msk)
- 1 msk B-jästflingor
- 3/4 tsk lökpulver
- 1 nypa vitlökspulver
- 1 nypa gurkmejapulver
- 1 tsk svart salt

Kör alla ingredienser, utom citronsaften, i mixer i 2-3 minuter så att de blandas ordentligt. Blanda sedan ner citronsaften och blanda runt ordentligt, så majo tjocknar. Ställ in i kylan en stund så blir den ännu fastare. Förvaras kylan i burk med lock. Brukar hålla minst en vecka.

Svart salt lär innehålla litet svavel vilket ger äggsmak. Det kan dock vara svårt att hitta i butik, men är lätt att köpa på nätet. Gurkmeja ger en aptitlig gul färg som äggula ger i vanlig majonnäs. B-jästflingorna ger en rundare och mer komplex smak åt det mesta.

Majonnäs är utmärkt till allt möjligt och vi har nästan alltid en burk tillhands i kylan. När det är tomatssäsong äter vi tomatmackor varje dag, med rostat bröd, majonnäs och skivade tomater med flingsalt på toppen. Majonnäs förvandlas lätt till aioli, kalla örtsåser, salladsdressing och tzatziki.