Vegane Aioli

Die vegane Aioli ist eine cremige Sauce mit feinem Knoblauch Geschmack. Das Rezept für die Zubereitung ist denkbar einfach.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min

Zutaten

3 Stk.	Knoblauchzehe
75 ml	Sojamilch
0.5 TL	Salz
125 ml	Sonnenblumenöl
25 ml	Olivenöl extra vergine

Zubereitung

1. Für die **vegane Aioli** die Knoblauchzehen schälen und mit der Sojamilch und Salz in einen hohen Behälter geben. Mit einem Mixstab fein pürieren. Das Olivenöl mit dem Sonnenblumenöl verrühren. Jetzt die Ölmischung bei laufendem Mixstab in den Behätler gießen. Zirka 3-4 Minuten pürieren bis eine cremig stabile, vegane Aioli entsteht.

Tipp

Man kann die vegane Aioli noch mit einem Teelöffel Senf verfeinern.