Chipotle Chili Mayonnaise | schwarzer Knoblauch

Dauer: 5 min
Schwierigkeit: Leicht
Zusatzinfos: Vegan

EQUIPMENT:

1 Pürierstab

GEWÜRZE:

1 TL Chipotle Chili Flocken oder Pulver
1 EL Paprika, edelsüß
3-4 Zehen schwarzer, fermentierter Knoblauch
1/2 TL Salz

ZUTATEN:

1/2 BIO-Zitrone, Saft und Schalenabrieb
1 TL Honig oder Ahornsirup
150 ml Sojamilch, ungesüßt
150 ml Pflanzenöl

Zubereitung

ZUBEREITUNG:

- 1 Alle Zutaten und Gewürze in einen hohen Mixbecher geben und mit dem Pürierstab vom Boden nach oben auf höchster Stufe „hochziehen“.
- 2 Das bedeutet den Pürierstab während des Mix-Prozesses vom Gefäß-Boden langsam nach oben ziehen und dabei leicht auf und ab bewegen bis alle Zutaten sich gut zu einer cremigen Konsistenz verbinden.

TIPP:

- 1 In einem leeren und sauberen Gewürzmühle-Schraubglas hält sich die Chipotle-Mayonnaise gut 2-3 Wochen im Kühlschrank!