



“Maionese senza uova”

Ingredienti

- ✓ 200 g di olio di mais (o di girasole)
- ✓ 100 g di “latte” di soia senza zucchero
- ✓ un cucchiaino di senape in pasta
- ✓ un cucchiaino di succo di limone
- ✓ un cucchiaino di sale
- ✓ ½ cucchiaino scarso di curcuma in polvere

Preparazione

In un bicchiere graduato versate l’olio, il “latte” di soia e tutti gli altri ingredienti.

Inserite il frullatore a immersione e frullate a intermittenza per alcuni secondi.

Guarnite con qualche fogliolina di prezzemolo.

Si conserva in frigorifero per 2 o 3 giorni.

Buona salute a tutti!