



## “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!***