
Cashew-Mayonnaise



ZUBEREITUNG

Für die Cashew-Mayonnaise alle Zutaten bis auf das Olivenöl in einen Hochleistungsmixer geben und mixen bis eine cremige Konsistenz erreicht ist. Mixen Sie weiter und fügen Sie langsam das Olivenöl hinzu bis alles homogen miteinander gemischt ist.

ZUTATEN

700 Gramm Eingeweichte Cashewkerne

400 ml Wasser

½ Knoblauchzehe

2 TL Salz

Saft von 1 Zitrone

2 EL Olivenöl

Arbeitszeit:

15 Minuten

Rezept von:

Kochbuch Doctor's Kitchen Talk
