Majonéza

Ingredience na 10 porcí

řepkový olej – 350 g
sójový nápoj – 150 g
jablečný ocet – 3 g
sůl – 1 g
cukr – 2 g

Majonéza

Do vysoké nádoby nalijeme mléko, musí být pokojové teploty. Ponorným tyčovým mixérem začneme šlehat. Olej naléváme do mléka zpočátku pomalu. Pak přiléváme oleje více podle toho, jak vysoké hustoty chceme docílit. Čím hustější majonézu chceme, tím více oleje přidáváme (poměr mléka a oleje by měl být cca 1:2). Nakonec přidáme jablečný ocet. Díky kyselosti se sójová bílkovina srazí a sojanéza ještě více zhoustne. Osolíme a osladíme, abychom vyvážili*y kyselost octu.

Tip

Levnější variantou jablečného octu je ocet klasický, ale dáme ho méně, protože je chuťově výraznější. Přidáním cibule a nakládané okurky nakrájené na kostičky a trochu hořčice vytvoříme z majonézy tatarku. Pokud chceme docílit vajíčkové barvy a chuti, přidáme trochu kurkumy a černé soli. Pokud chceme mít majonézu méně tučnou, na začátek přidáme malé množství guarové gumy. Guma guar je rozpustná rostlinná vláknina a používá se jako zahušťovadlo.