

Knoblauchsauce

Die Mayonnaise gemeinsam mit der Kochcreme in eine Schüssel geben. Die Produkte von Jütro und Provamel sind für die leckere Knoblauchsauce besonders geeignet.

Nun den Saft einer halben Zitrone, zwei gehackte oder gepresste Knoblauchzehen und eine Prise Zucker hinzugeben und mit dem Schneebesen verrühren.

Die Sauce mit Salz & Pfeffer würzen und abschmecken.



Zutatenliste:

- 1 Glas Jütro Majo
- 1 Päckchen Provamel Soja Cuisine
- Saft einer halben Zitrone
- 1 Prise Zucker
- 2 Knoblauchzehen
- Salz und Pfeffer
- Optional:
 - 1 Prise Kala Namak



www.facebook.com/veganbrunchduisburg

www.vegangebiet-ruhr.de

Email: info@vegangebiet-ruhr.de