

Salsa Aioli con aquafaba

Questa salsa Aioli (maionese all'aglio) ti lascerà a bocca aperta! Ha il sapore di quella originale, ma c'è un ingrediente magico qui che fa la differenza ...

L'ingrediente magico di questo aioli vegano è l'acqua di ceci ... o aquafaba.

Se hai buttato via l'acqua da una lattina di ceci per anni, allora ti stai perdendo uno dei migliori e più potenti sostituti delle uova di sempre!

La mayonese fatta in casa è una delle cose più semplici al mondo da realizzare, e questa aioli è un'aggiunta meravigliosa a un panino. Vi assicuro che nessuno dei tuoi amici saprebbe notare la differenza se non dicessi loro che questo mayo è vegana.

Passiamo direttamente alla ricetta e al metodo ...

Tempo di prep. 15 minuti

Porzioni 1 tazza

Ingredienti

- 3 cucchiaini di liquido aquafaba drenato da una lattina di ceci
- 1 cucchiaino di aceto di mele
- 1/2 cucchiaino di senape di Digione
- 1/2 cucchiaino di sale
- 236 ml (1 tazza) di olio vegetale o qualsiasi altro tipo di olio insapore
- 1 cucchiaino di succo di limone
- 2 spicchi d'aglio tritati

Istruzioni

In un bicchiere alto, aggiungi aquafaba, aceto, senape e sale e aziona per un secondo con un frullatore ad immersione in modo che tutto sia ben miscelato.

Mantieni il frullatore ad immersione sempre in funzione e versa lentamente l'olio, assicurandoti che sia completamente miscelato mentre procedi. Se lo aggiungi troppo velocemente, il tutto diventerà liquido e non sarà montato.

La maionese diventerà improvvisamente spessa. Una volta che tutto l'olio è stato accuratamente miscelato, aggiungi il succo di limone e l'aglio e mescola accuratamente.

Note

Conservate la maionese in frigorifero per un massimo di 7 giorni in un contenitore ermetico. Per gustarla al meglio aspettate almeno due giorni, la maionese darà il suo meglio come sapore.