

～ 豆乳マヨネーズのつくり方 ～

<材料>

- 無調整豆乳 50cc
- 塩 小さじ1 程度
- レモン汁 お好みで 小さじ3程度
- なたね油 100cc

- ① 材料を 全部 ボールに入れる。
- ② bamix に ホイップ用のアタッチメントをつけて、スイッチオン。
- ③ 最初20秒程度は bamix を揺り動かさない。
その後、上下左右に 動かして、かきまぜる。
- ④ 味をみながら、調味料を加えて 調整する。