



Bron: [Amanprana.eu](https://amanprana.eu) | Chef: 2 | ©2

Recette aioli végétalienne, sauce à l'ail espagnol aux herbes et fleur de sel

Ingrediënten

- 50 ml Lait de riz
- 150 ml Huile d'olive extra vierge (Amanprana Hermanos Catalan)
- Une pincée Fleur de sel Une pincée Poivre
- 3 Gousses d'ail
- 1 cc Épices (Amanprana ORAC Botanico Mix avec piment)
- 1 cc Moutarde

Extra info

Recept geschikt voor:

4 porties

Moeilijkheid:



Vorbereidingstijd:

0 minuten

Bereidingstijd:

5 minuten

Totale bereiding:

5 minuten

Gebruikte producten

De **Amanprana producten** die gebruikt zijn bij het maken van recette aioli végétalienne, sauce à l'ail espagnol aux herbes et fleur de sel

Bereiding

Veiller à ce que le lait de riz et l'huile d'olive soient bien à la même température. Les verser dans un plat et les mélanger brièvement. Ajouter ensuite les autres ingrédients et les mixer jusqu'à obtention de la consistance désirée. Réfrigérer la sauce aïoli avant de la servir.

Speciale wensen

- [Végétarien](#)
- [Végétalien](#)
- [Sans gluten](#)