



Bron: [Amanprana.eu](https://amanprana.eu) | Chef: [Chantal Voets](#) | ©Chantal Voets

Glutenvrije mayonaise

Ingrediënten

- 1 eigeel
- snuifje Fleur de sel of 1 theelepel Amanprana Orac Botanico mix mild of spicy
- 1/2 theelepel mosterd
- 1 theelepel citroensap
- 300 ml Amanprana kokosolie

Extra info

Recept geschikt voor:

4 personen

Moeilijkheid:



Vorbereidingstijd:

10 minuten

Bereidingstijd:

0 minuten

Totale bereiding:

10 minuten

Gebruikte producten

De **Amanprana producten** die gebruikt zijn bij het maken van glutenvrije mayonaise

Bereiding

Klop eerst het eigeel goed los. Voeg er dan de mosterd, zout en kruiden aan toe met het citroensap. Voeg al roerend zeer matig de kokosolie erbij.

Indien de mayonaise te dik is, kun je er wat extra vierge olijfolie bij doen.

Speciale wensen

- [Vegetarisch](#)
- [Glutenvrij](#)
- [Veganistisch](#)