



Recipe

まいにちの発酵レシピ

豆乳 マヨネーズ

Ingredients 材料 / 作りやすい分量

豆乳	25g
油（菜種・米・太白）	50g
甘酒	10g（小さじ1）
玉ねぎ塩麹	15g（大さじ1）
酢	5g（小さじ1）

Directions 作り方

- ① 材料を全て容器に入れてブレンダーにかけてもったりするまで攪拌する。
- ② お好みで胡椒やハーブ、マスタードを加える。