



BLUMENKOHL-MAYONNAISE

Zutaten:

500 g	Blumenkohlröschen
100 g	Blumenkohlkochwasser
150 g	neutrales Sonnenblumenöl
2 TL	mittelscharfer Senf
3 EL	weißer Essig
50 g	Cashewbruch
n. Bedarf	Salz

Zubereitung:

Einen Topf mit Wasser erhitzen und den Blumenkohl darin 5-6 Minuten kochen. 100g Blumenkohlkochwasser auffangen. Nun die Blumenkohlröschen, sowie das abgemessene Kochwasser in einen Hochleistungsmixer geben, Öl, Senf, Essig und die Cashews hinzufügen und alles für 50 Sekunden mixen. Mit Salz abschmecken.

Tipps:

- Wer keinen Hochleistungsmixer zur Verfügung hat, Blumenkohl noch weicher kochen und die Cashews vorher 4 Stunden in Wasser einweichen.
- Die Mayonnaise hält sich im Kühlschrank gut 2-3 Tage.

Abwandlungen:

- Die Mayonnaise kann noch mit Curry, Cajun Gewürz, Harissa, Sriracha oder Rauchpaprikapulver verfeinert werden.
- Passt wunderbar zu Süßkartoffel-Pommes oder ganz normal auf einem Burger.
- Oder noch ein paar kleingeschnittene Frühlingszwiebeln, sowie etwas scharfe Soße, Hefeflocken und Pfeffer unterrühren und als Dipp zu Nachos und Selleriestangen etc. servieren.