



## Sojanaise

### Zubereitung

Alle Zutaten vermengen und mit dem Stabmixer kurz cremig aufschlagen und abschmecken.

Bei Bedarf mit etwas Wasser verdünnen.

Die Sojanaise eignet sich hervorragend als vegane Sauce zu Gemüse muffins oder Laibchen, zu Artischocken oder Spargel etc.

**Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Isabella Wieser.**

### Zutaten

2 EL Bona Pflanzenöl

200 ml Sojacreme (Cre-soy)

1 gepresste Knoblauchzehe

1 Prise frisch geriebener Ingwer

1 Msp. frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

2 EL Dijonsenf

Meersalz

3 EL BONA Zitronenöl