



TRIPUDIO DI SALSE:

Eleva il tuo hamburger con queste 3 ricette irresistibili!



MAIONESE VEGAN







Un grande classico intramontabile! In un frullatore mettete del latte di soia e aggiungete, frullando a bassa velocità, 150 ml di olio versandolo a filo e del succo di limone. Salate, aggiungete un cucchiaino di senape e mezzo di curcuma, il tutto continuando a frullare, infine versate altri 150 ml di olio. Semplice semplice, ma buona davvero!





INGREDIENTI

PER 4 PERSONE

-  200 ml latte di soia
-  succo di 1 limone
-  1 cucchiaino di senape
-  1/2 cucchiaino di curcuma
-  300 ml olio evo
-  sale q.b.





AIOLI

L'aioli è una salsa tipica dell'area mediterranea dal sapore molto forte. Per prepararla mescolate in una ciotola succo di limone, aglio e un pizzico di sale fino ad ottenere una poltiglia, poi aggiungete 1 cucchiaino di maionese vegana e mescolate bene, infine aggiungete il resto della maionese vegana, aggiustate di sale e pepe e servite.





INGREDIENTI

PER 4 PERSONE

- 🍓 1 spicchio di aglio tritato
- 🍓 250 ml di maionese vegan
- 🍓 1 goccio di succo di limone
- 🍓 sale q.b.
- 🍓 pepe q.b.
- 🍓 1 bustina di zafferano
(facoltativo)





GUACAMOLE








La guacamole è una salsa messicana a base di avocado. Per prepararla schiacciate 2 avocado maturi in una ciotola. Aggiungete succo di lime, sale, pepe, aglio tritato e peperoncino a piacere. Mescolate bene e aggiungete cipolla rossa e pomodoro a cubetti. Deliziosa nel vostro hamburger ma anche con nachos e tacos.





INGREDIENTI

PER 4 PERSONE

-  2 avocado maturi
-  peperoncino q.b.
-  2 pomodori maturi e sodi
-  succo di 1/2 limone (o 1 lime)
-  1/2 cipolla piccola
-  1 spicchio di aglio
-  sale q.b.





Scopri altre meravigliose ricette
su veganok.com

**Be the
CHANGE**

GO

VEGANOK