**Рецепт майонеза с молоком без яиц**

**Ингредиенты**

Оливковое масло – 120 г

Молоко растительное – 60 г

Горчица – 1 ч. л.

Сахар – 1,5 ч. л.

Соль – ½ ч. л.

Белый перец – ½ ч. л.

Лимонный сок – 1,5 ст. л.

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить домашний постный майонез с молоком без яиц? Подготовим продукты. Чтобы сделать майонез постным, возьмите миндальное или соевое молоко.

**Шаг 2**

В стакан для блендера вливаем молоко и оливковое масло.

**Шаг 3**

Добавляем горчицу, всыпаем соль, сахар и белый перец.

**Шаг 4**

Опускаем ножку блендера на дно стакана.

**Шаг 5**

Взбиваем массу до состояния эмульсии 40-50 секунд до густоты.

**Шаг 6**

Затем вливаем лимонный сок и продолжаем взбивать ещё 30 секунд.

**Шаг 7**

Приготовленный соус перекладываем в посуду.

**Шаг 8**

Домашний майонез с молоком без яиц получился вкусным, густым, пикантным и нежным, а постные салаты и блюда с ним станут намного вкуснее.

Приятного аппетита!