MAJONEESI

Mukana on majoneesin ohje, sillä monissa valmiissa majoneeseissa on maitoa, gluteenia ja jopa pähkinää. Omatekoisessa niitä ei luonnollisessa ole. Mukana on myös erinomainen kananmunaton versio.



|  |
| --- |
| **MAIDOTON, GLUTEENITON JA PÄHKINÄTÖN****Valmisteluaika:** 10 minuuttia**Annoksesta tulee:** 2 ½ dl  |
| 1 | Muna  |
| 1 tl  | Dijonsinappia |
| ¼ tl | Suolaa  |
| 5 rkl  | Oliiviöljyä  |
| 5 rkl  | Kasviöljyä, joka ei sisällä pähkinää |
| 1 tl  | Sitruunamehua  |
| 1 tl  | valkoviinietikkaa |
| 1. Riko munat monitoimikoneeseen. Lisää sinappi ja suola. Käytä konetta pikaisesti, niin että ainekset sekoittuvat.
2. Mittaa öljyt mittakannuun. Kaada öljyseos munaseoksen joukkoon vähitellen ohuena nauhana koneen käydessä. Majoneesi on aluksi juoksevaa, mutta sakenee. Kun noin kolme neljäsosaa öljystä on käytetty, lisää sitruunamehu ja viinietikka. Lisää sitten loput öljystä hieman nopeammin. Maista ja lisää halutessasi hiukan suolaa.
3. Säilytä majoneesi ilmatiiviissä rasiassa jääkaapissa. Se säilyy 3 päivää. Käytä tarpeen mukaan.
 |
| **KANANMUNATON myös maidoton, gluteeniton ja pähkinätön**  |
| 2 rkl  | Perunajauhoja |
| ½ tl  | Ksantaanikumia |
| 4 rkl  | Vettä |
| ¼ tl  | Dijonsinappia |
| 1 ¼ tl | Oliiviöljyä |
| 1 rkl  | Sitruunamehua  |
| 1 tl  | Valkoviinietikkaa |
| ½ tl | Sokeria  |
|  | Suolaa  |
|  | Valkopippuria  |
| Sekoita perunajauhot, ksantaanikumi ja vesi monitoimikoneessa valkoiseksi, kovaksi seokseksi. Vatkaa joukkoon sinappi. Jatka ohjeen kohdasta 2. |

VIETNAMILAINEN DIPPIKASTIKE

Tätä maustekastiketta on Vietnamissa joka pöydässä; sen voimakas happamanmakea maku aiheuttaa riippuvuutta. Thaikeittiössä käytetään samanlaista kastiketta, joka usein koristellaan yrteillä.



|  |
| --- |
| **MAIDOTON, KANANMATON, GLUTEENITON JA PÄHKINTÄTÖN** **Valmisteluaika:** 5 minuuttia**Annoksesta tulee:** noin 2 ¾ dl  |
| 2 rkl  | Tuoretta limettimehua |
| 2 rkl  | Sokeria (mielellään palmusokeria) |
| 4 rkl  | Riisietikkaa |
| 4 rkl  | Thaimaalaista kalakastiketta |
| 2  | Valkosipulinkynttä puristettuna |
| ½  | Punaista chilipaprikaa hienoksi pilkottuna ja siemenet poistettuna  |
| 1. Mittaa kaikki aineet monitoimikoneeseen ja käytä konetta 30-45 sekuntia. Älä välitä, jos pinnalle muodostuu vaahtoa, vaan kaada kastike koneesta ja heitä vaahto pois.
2. Tarjoa kastike pienistä kulhoista dippikastikkeena.
 |
| **MUUNNELMA** Valmista viehättävää itämaista pikkelsiä: kuori porkkana ja ½ daikonia **(japaninretikkaa**), leikkaa ne ohuiksi tikuiksi ja sekoita dippikastikkeeseen. daikon.jpgFigure daikon |
| **VARO** chilejä, sillä kaikki eivät voi syödä niitä. |