Veggie tots met miso mayonaise



Ingrediënten

- 1 kg veggie tots - Ardo
- 5 gr knoflookblokjes - Ardo
- 2 eierdooiers
- 2 theelepels witte wijnazijn
- 1 theelepel graanmosterd
- 250 ml plantaardige olie
- 1 eetlepel witte miso
- Gomasio
- zout en peper

Methode

1. Doe de eierdooiers met de azijn, mosterd, knoflookblokjes en miso in een keukenmachine of blender en voeg wat zout toe.
2. Zet de machine aan en voeg de olie in een dunne, gelijkmatige straal toe.
3. Laat de machine draaien tot de mayonaise dik en romig is. Breng op smaak met peper en zout.
4. Bak de veggie tots zoals vermeld op de verpakking. Kruid af met gomasio.
5. Serveer de veggie tots met de miso mayonaise.

Dit recept is van ARDO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be