

HASŁO	sojonez
DEFINICJA	Sojonez to gęsty sos z mleka sojowego, oleju i przypraw, używany jako wegański odpowiednik majonezu.
PRZYKŁADY UŻYCIA	W tym poście chcę się z Wami podzielić pysznym, kremowym wegańskim majonezem (...). Przygotowanie zajmie Wam mniej niż 2 minuty a efekt i satysfakcja z domowego sojonezu będzie bezcenna. (Źródło). Nasze pączki podano z sojonezem szczypiorkowym, czyli "majonezem" na mleku sojowym, co okazało się strzałem w dziesiątkę (Źródło). W naszej restauracji nie ma tradycyjnego majonezu. Zastępujemy go sojonezami własnego wyrobu. To sosy na bazie mleka sojowego, a smak jajek nadaje im czarna sól himalajska. (Źródło). Idealny do sałatki jarzynowej. Nie poczujecie różnicy między sojonezem a zwykłym majonezem. Przepis podejrzałam TU ale go zmodyfikowałam. (Źródło). Zacząłem się niewinnie od wprowadzania małymi krokami coraz to kolejnych wegańskich rzeczy do mojej diety. (...) Stopniowo zastępowałem popularne produkty roślinnymi, na przykład majonez sojonezem, mleko krowie mlekiem roślinnym. (Źródło).
WIZUALIZACJE	Zobacz w grafice Google
DATA	Rejestracja hasła: 11.04.2019, 06.47, ostatnia aktualizacja hasła: 23.10.2020, 19.51
AUTOR	