

Marengs med aquafaba

ca. 40 kys

Ingredienser:

- 50 mL. aqua faber
- 56 g. sukker
- ¼ tsk. citronsaft (hvis du bruger grape skal du ikke tilsætte citronsaft)
- Hvis I tilsætter grapesaft, skal I opdele portionen i to, så grapesaften piskes sammen med aquafabaen

Fremgangsmåde:

1. Tænd ovnen på 100 grader.
2. Kom citronsaft (eller grapesaft) i aquafabaen og pisk til, det er meget stift, gerne 10-15 minutter.
3. Tilføj en lille mængde sukker ad gangen, pisk undervejs. Marengsmassen skal være helt glat, inden du tilsætter mere sukker.
4. Når alt sukkeret er tilsat, pisker du indtil massen er helt fast.
5. Tilsæt evt. smag (lakrids, vaniljesukker, frysetørrede hindbær, frugtfarve). Pas på med at putte for meget smag/farve i massen.
6. Brug to teskeer til at lave minikys på bagepladen.
7. Bag marengsene i ca. 45 minutter, ovnen må ikke åbnes undervejs.
8. Lad dem køle af og nyd dem!
9. Opbevares i en lufttæt beholder.

Mayo med aquafaba

Ingredienser:

- 4 spsk. aquafaba
- 1 spsk. eddike
- ½ -1 tsk. dijonsennep
- ½ tsk. salt
- Sort peber
- 200-250 mL. smagsneutral olie
- Evt. smag (frisk chili, frisk dild, frisk estragon, hvidløg)

Fremgangsmåde:

1. Tilsæt alle ingredienser på nær olie og smag i en skål.
2. Brug en håndpisker til at piske det sammen.
3. Tilsæt olien lidt ad gangen i en tynd stråle, mens der piskes. Bliv ved, indtil mayoen begynder at tykne.
4. Forsæt indtil I har den ønsket konsistens.
5. Smag til med ønsket smage. (Skal selvfølgelig hakkes eller mortes til en fin paste.
6. Nyd din mayo evt. med brød (tilberedt efter anvisning på pakken)
7. Opbevares på glas i køleskabet.