

ノンエッグマヨネーズ

卵、乳製品が入っていない2種類のマヨネーズ、生野菜に添えてどうぞ



材料（作りやすい分量）

クリームマヨネーズ

じゃがいも	……	1/2個（75g）
クリームコーン	……	50g
なたね油	……	大さじ1
米酢	……	大さじ2
塩	……	小さじ1/2

豆腐マヨネーズ

豆腐	……	1/2丁
なたね油	……	大さじ2
米酢	……	大さじ2
塩	……	小さじ1/2
はちみつ	……	小さじ1

作り方

- 1 クリームマヨネーズを作る。じゃがいもはラップに包みレンジで3分程加熱して、皮をむき一口大に切っておく。
- 2 ミキサーにクリームコーン、なたね油、米酢、塩を入れ攪拌する。
- 3 さらに1を入れ攪拌する。
- 4 豆腐マヨネーズを作る。豆腐はキッチンペーパーで包み水切りをする。
- 5 ミキサーに4の豆腐、なたね油、米酢、塩、はちみつを入れ攪拌する。