

# Mayonnaise sauce soja

Une bonne mayonnaise, il n'y a que ça de vrai. Mais manger toujours la même je dis non ! Alors pour lui donner du peps et des saveurs différentes, si on lui ajoutait de la sauce soja ?

**Pour 1 bol** : 1 jaune d'œuf – huile d'olive – huile végétal – sauce soja salée – 1CS de moutarde de Dijon – 1/2CS de vinaigre blanc.

Tous les ingrédients doivent être à la température de la pièce.

Dans un bol, placez le jaune d'œuf et la moutarde.

Ajoutez 2CS d'huile végétale. Commencez à fouetter.

Quand la mayonnaise commence à émulsionner versez en filet de l'huile végétale pour que la mayonnaise prenne de plus en plus.

La mayonnaise n'est pas tout à fait prise, utilisez alors l'huile d'olive pour terminer de monter la mayonnaise.

Une fois qu'elle est ferme tout en étant bien crémeuse, ajoutez le vinaigre (cela permet une meilleure conservation).

Enfin, ajoutez de la sauce soja pour assaisonner votre mayonnaise. La quantité dépendra de votre goût peu salé ou pas.

A manger avec des légumes crus à l'apéritif, de la viande froide, Tout ce qui vous fait plaisir !