



## UNIT 7 – Recipe 10

## Vegan Cream Cheese

for 2- 4 persons

### Quantity / Ingredients

150 g Cashew nuts  
(soak in water overnight)

30 g coconut oil

1 tbsp apple cider vinegar

1 pinch of ground pepper

1-2 tablespoons lime juice

1-2 teaspoons yeast flakes

2-3 g salt

### For garnish:

10 g fresh chives or other herbs

1 tbsp black or roasted sesame seeds

### Preparation:

- Drain the soaking water from the cashews.
- Puree the soaked cashews with all the ingredients.





Co-funded by  
the European Union



Co-funded by  
the European Union

"Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them."

"Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden."



This document was created as free learning and teaching material (Open Educational Resource) and is licensed under Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International. To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>

Dieses Dokument wurde als kostenloses Lern- und Lehrmaterial (Open Educational Resource) erstellt und unterliegt der Lizenz „Namensnennung – Nicht kommerziell – Weitergabe unter gleichen Bedingungen 4.0 International“. Eine Kopie dieser Lizenz finden Sie unter: <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>



**Deaf Chefs**  
Learning the Vegan Cuisine