



UNIT 7 – Recipe 9

Vegan Mozzarella

for 4 persons

Quantity / Ingredients

100 g cashew nuts, unsalted
10 g psyllium seeds
200 ml water
½ organic lemon juice
2-3 g salt

Preparation:

!! Attention needs 1-2 preparation days

- Soak the psyllium seeds overnight in 200 ml water.
- Also soak the cashews in extra water overnight.
- The next day, pour off the water from the cashews and puree in a blender with the psyllium seeds, which are now jelly-like with the liquid, lemon juice and salt.
- Pour the mixture into an artificial casing or jar and refrigerate for a few hours until it becomes firm like mozzarella.





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