



UNIT 7 – Resepti 9

Vegaaninen mozzarella

4 hengelle

Määrä / Ainekset

100 g cashewpähkinöitä, suolattomia
10 g psyllium siemeniä
200 ml vettä
½ luomusitruunamehua
2-3 g suolaa

- **Valmistelu:**
- !! Huomio: valmisteluun kuluu 1–2 päivää
- Liota psylliumin siemeniä yön yli 200 ml:ssa vettä.
- Liota myös cashewpähkinöitä ylimääräisessä vedessä yön yli.
- Seuraavana päivänä kaada vesi cashewpähkinöistä ja soseuta ne tehosekoittimessa psylliumin siementen, jotka ovat nyt nestemäisen hyytelömäisiä, sitruunamehun ja suolan kanssa.
- Kaada seos keinoitekoiseen suoleen tai purkkiin ja säilytä jääkaapissa muutama tunti, kunnes se on mozzarellan kaltaisen kiinteää.





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."



CC BY-NC-SA 4.0 DEED

Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International

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