



UNIT 7 – Resepti 10

Vegaaninen kermajuusto

Määrä / Ainekset

150 g cashewpähkinöitä
(liota vedessä yön yli)
30 g kookosöljyä
1 rkl omenaviinietikkaa
1 ripaus jauhettua pippuria
1–2 rkl limemehua
1–2 tl hiivaa
2–3 g suolaa

Koristeeksi:

10 g tuoretta ruohosipulia tai muita
yrttejä
1 rkl mustia tai paahdettuja
seesaminsiemeniä

- **Valmistelu:**
- Tyhjennä cashewpähkinöiden liotusvesi.
- Soseuta liotetut cashewpähkinät kaikkien muiden aineksien kanssa.





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

2024-1-DE02-KA220-VET-000254897