

Veganer Sahnemeerrettich

Zutaten

- 50 g frischer Meerrettich
- 50 ml Sojasahne (aufschlagbar oder nicht)
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 3 EL Weißweinessig

Meerrettich ganz klein schneiden und mit den übrigen Zutaten pürieren. In ein verschraubbares Glas füllen und im Kühlschrank lagern. Hält sich mehrere Wochen....meistens wird er aber viel früher leergegessen.