**Domowy, wegański majonez z fasoli marki Halina**

**Weganizm staje się coraz bardziej popularny, nie tylko z powodów ideologicznych, ale i zdrowotnych. Jednak przechodząc na dietę wegańską, często obawiamy się rezygnacji z ulubionych dodatków. Jednym z nich jest np. majonez, który na szczęście z łatwością możemy stworzyć we własnej kuchni, wystarczy jedynie zaopatrzyć się w fasolę marki Halina.**

**Roślinnie i pysznie**

Majonez wegański to idealna propozycja nie tylko dla osób będących na diecie roślinnej, ale i tych, które cierpią na uczulenia pokarmowe czy też podwyższony cholesterol. Główny składnik tego popularnego dodatku stanowi biała fasola. W ofercie marki Halina znajdziemy, aż 3 jej rodzaje (Jaś Tyczny Duży, Jaś Piękny Karłowy i Drobną), które pozwolą nam stworzyć majonez nie tylko pełen wartości odżywczych, ale i pysznego smaku. Jego przygotowanie jest banalne proste wystarczy, że ok. 200 g namoczonej białej fasoli marki Halina (wraz z odrobiną zalewy) zmiksujemy na gładką masę, a następnie dodamy do niej 3-4 łyżki oleju rzepakowego oraz 2-3 łyżki musztardy. Całość ponownie miksujemy, a na koniec doprawiamy sokiem z cytryny, solą i pieprzem. Tak przygotowany majonez odstawiamy do lodówki, gdzie powinien chłodzić się przynajmniej około godziny.

Aby zapoznać się z pełnym asortymentem inspirujących i zdrowych produktów marki Halina zapraszamy na stronę: [www.halina.eu](http://www.halina.eu/)

Producent: „Sawex Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością” Foods Sp. k.

**Produkt: Fasola Drobna ok. 4,49 zł**

**Jaś Tyczny duży ok. 6,79 zł**

**Piękny Jaś Karłowy ok. 4,43 zł**

**Dostępne opakowania: 500 g**