MOLHO · VEGANO

Molho Vegano de Mostarda e Açafrão

Um molho vegano de azeite, limão e mostarda, batidos no fouet, com Cúrcuma Açafrão-da-terra PQ. O Chef Cássio Prados chama este de molho coringa, porque serve para folhas, grãos e grelhados.



Chef Cássio Prados
instagram.com/cassio.prados

Rende cerca de 120 ml, 4 porções

Sem fogo, no fouet



INGREDIENTES

A BASE DOS MOLHOS

4 c. (sopa)	azeite extravirgem
2 c. (sopa)	suco de limão

O MOLHO DE MOSTARDA

2 c. (sopa)	mostarda amarela pronta (vegana ou de sua preferência)
Cúrcuma Açafrão-da-terra PQ	a gosto (comece com uma pitada e prove)
Sal	a gosto (a mostarda já traz sal)

MODO DE PREPARO

1. **Base**
   Na tigela, coloque o azeite e junte o limão.
2. **Mostarda**
   Junte a mostarda e bata com o fouet até emulsionar. O molho fica amarelo, liso e encorpado.
3. **Cúrcuma**
   Junte a cúrcuma e bata.
4. **Sal**
   Prove antes de salgar e acerte com um pouquinho de sal.

CONSERVAÇÃO
Na geladeira, em pote fechado, por até 3 dias.

PRODUTOS PQ DESTA RECEITA — Cúrcuma Açafrão-da-terra PQ