



## INGRÉDIENTS

- Noix de cajou : 1 poignée
- Citron : 1
- Sel : 1 pincée
- Poivre

Pour un bol


# MAYONNAISE DE NOIX DE CAJOU ET CITRON

Préparation 5 min

## PRÉPARATION

- 1/ faire tremper 1 poignée de noix de cajou quelques heures.
- 2/ égouttez et rincez les noix de cajou et mettez-les dans un bol.
- 3/ ajoutez le jus d'un citron et mixez.
- 4/ ajoutez éventuellement un peu d'eau pour rectifier la consistance.
- 5/ salez et poivrez.

nini  
*[non-nou]*

+32 494 27 38 52 / [patricia@mynunu.be](mailto:patricia@mynunu.be) /  [nunu.nounou](https://www.instagram.com/nunu.nounou)

nüni  
*[now-now]*

