



Vegan 'eiersalade'

Wat je nodig hebt

- 250 g tofu, uitgeperst
- 4 flinke el vegan mayonaise (Hellmann's is mijn favoriet!)
- 1 flinke tl mosterd
- 1½ tl kerrie
- 1 tl kurkuma
- 1 tl kala namak (voor de eiersmaak, vind je in toko's of kruidenwinkels)
- handje bieslook, fijngesneden
- zout en peper naar smaak

Hoe je het maakt

Verkruimel de tofu boven een kom.

Meng met alle andere ingrediënten en prak met een vork.

Laat 1 uur staan om de smaken goed in te laten trekken.

Erg lekker op een broodje met ijsbergsla en komkommer! Of op toastjes, in een groot slablad, of (yes, *guilty!*) zo met de lepel...

Variaties

Je kunt natuurlijk variëren met kruiden naar smaak. Ik vind 'm bijvoorbeeld ook erg lekker met wat paprikapoeder of basilicum in plaats van bieslook.

