

VEGAN EIERSALADE



2 porties



5 minuten

INGREDIËNTEN

- 100g tofu
- 1 el mayonaise*
- 0.5 tl kerriepoeder
- snuf kurkuma
- snuf kala namak**
- 0.5 tl knoflookpoeder
- chilipoeder naar smaak
- 0.5 tl mosterd
- Peper naar smaak
- 1 el kappertjes of
fijngesneden augurk

BEREIDING

1. Knijp of pers het vocht uit de tofu. Ik doe dit altijd met m'n handen, maar je kunt ook een theedoek of keukenpapier gebruiken.
2. Verkruimel de tofu met je handen in een bakje.
3. Doe alle overige ingrediënten erbij en roer door elkaar.

* Wil je minder mayonaise gebruiken? Vervang de helft dan door plantaardige yoghurt.

** kala namak, oftewel 'zwart zout', is een zwavelhoudende, zoute kruidenmix die zorgt voor de geur en smaak van eieren.