

## New age καγιανάς με tofu αντί για αυγά

**Μερίδες:** 2 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 20 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** - **Σκεύος:** -

### Υλικά για τον καγιανά:

- 1 κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 2-3 φρέσκα κρεμμυδάκια, ψιλοκομμένα
- ½ πράσινη πιπεριά, σε κυβάκια
- ½ κόκκινη πιπεριά, σε κυβάκια
- 200 γρ. τόφου
- 10 ντοματίνια, κομμένα στη μέση
- ½ κ.γ. κουρκουμάς
- 1 κ.γ. καπνιστή πάπρικα
- 1-2 κ.σ. φυτική κρέμα μαγειρικής (ή κρέμα γάλακτος)
- ¼ ματσάκι μαϊντανό, ψιλοκομμένο
- ελαιόλαδο
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Σε ένα τηγάνι ζεσταίνουμε 3-4 κ.σ. ελαιόλαδο και σοτάρουμε το κρεμμύδι και τα φρέσκα κρεμμυδάκια για 2-3 λεπτά. Προσθέτουμε τις πιπεριές και σοτάρουμε για 5-6 λεπτά σε μέτρια-χαμηλή φωτιά, μέχρι να μαλακώσουν.

2) Θρυμματίζουμε το τόφου στο τηγάνι, αλατοπιπερώνουμε και το σοτάρουμε για 1-2 λεπτά. Προσθέτουμε τα ντοματίνια και σοτάρουμε για 3-4 λεπτά.

3) Προσθέτουμε τον κουρκουμά, την καπνιστή πάπρικα και σοτάρουμε για 1-2 λεπτά ακόμα.

4) Προσθέτουμε την κρέμα, ανακατεύουμε απαλά και συνεχίζουμε με τον μαϊντανό. Αποσύρουμε από τη φωτιά και σερβίρουμε αμέσως, αν θέλουμε μαζί με φρέσκο ψωμί.