

Τοφουσαλάτα, η vegan "αυγοσαλάτα" με tofu & το πιο κρεμώδες dressing

Μερίδες: 3-4 Χρόνος προετοιμασίας: 15 λεπτά Χρόνος μαγειρέματος: 10 λεπτά

Υλικά:

- [130 γρ. Hellmann's Vegan Mayo](#)
- 2 κ.σ. μουστάρδα ντιζόν
- 1 σκ. σκόρδο, τριμμένη
- ¼ κ.γλ. κουρκουμά
- 1 κ.σ. κάπαρη, ψιλοκομμένη
- 200 γρ. tofu (firm), πρεσαρισμένο
- 1κ.γλ. χυμό λεμόνι
- ¼ ματσάκι άνηθο, ψιλοκομμένος
- 1 φρ. κρεμμυδάκι, ψιλοκομμένο
- ελαιόλαδο
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά το σερβίρισμα:

- 4-6 φέτες προζυμένιο ψωμί
- ρόκα baby ή σπανάκι baby
- ντοματίνια (προαιρετικά)
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- ελαιόλαδο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Σε ένα μπόλ βάζουμε την [Hellmann's Vegan Mayo](#), 1 ½ κ.σ. ελαιόλαδο, τη μουστάρδα, τον χυμό λεμονιού, το σκόρδο, τον κουρκουμά και την κάπαρη ανακατεύουμε πολύ καλά να ομογενοποιηθούν και με τα χέρια μας θρυμματίζουμε το tofu και ανακατεύουμε απαλά να ομογενοποιηθεί (δεν θέλουμε να γίνει πολύ μικρά κομματάκια θέλουμε να είναι σπασμένο σε διάφορα μεγέθη για να θυμίζει την υφή της αυγοσαλάτας.)

2) Στη συνέχεια προσθέτουμε τον άνηθο, το φρέσκο κρεμμυδάκι και το φρεσκοτριμμένο πιπέρι. Ανακατεύουμε και την βάζουμε στο ψυγείο μέχρι να σερβίρουμε.

3) Σε ένα αντικολλητικό τηγάνι βάζουμε 1 κ.σ. ελαιόλαδο το αφήνουμε να κάψει και βάζουμε τις φέτες ψωμιού να ψηθούν για 2-3 λεπτά από κάθε πλευρά. Τις αφήνουμε να κρυώσουν ελαφρώς.

4) Για να σερβίρουμε τη τοφουσαλάτα, βάζουμε τις ψημένες φέτες ψωμιού, με 2 κ.σ. τοφουσαλάτα λίγα φύλλα ρόκας (ή ό,τι άλλη σαλάτα μας έχει περισσέψει) και λίγο φρεσκοτριμμένο πιπέρι κλείνουμε με μια δεύτερη φέτα ή το σερβίρουμε σαν μπρουσκέτα.