



Ρώσικη σαλάτα με leftovers βραστά λαχανικά

Μερίδες: 3-4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 5 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 5 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 10-15 λεπτά

Φυλάσσουμε στο ψυγείο για 2-3 μέρες.

Υλικά για τη ρώσικη:

1-2 πατάτες, βρασμένες & κομμένες σε κυβάκια
1 μεγάλο καρότο, βρασμένο & κομμένο σε κυβάκια
100 γρ. αρακάς, φρέσκος ή κατεψυγμένος & βρασμένος
200 γρ. καπνιστό firm tofu, κομμένο σε κυβάκια
50 γρ. αγγουράκια τουρσί, ψιλοκομμένα
50 γρ. κάπαρη, ψιλοκομμένη
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι
ελαιόλαδο

Υλικά για το dressing:

[150γρ. Hellmann's Vegan Mayo Sauce](#)
[2 κ.σ. Hellmann's πικάντικη μουστάρδα](#)

1 κ.σ. χυμό λεμονιού
ξύσμα απο ½ λεμόνι
1 κ.σ. διατροφική μαγιά (προαιρετικά)
3 κ.σ. ελαιόλαδο
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Εκτέλεση:

1) Σε ένα μεγάλο μπολ βάζουμε την [Hellmann's Vegan Mayo Sauce](#), την [πικάντικη μουστάρδα Hellmann's](#), το λεμόνι, τη διατροφική μαγιά, το ελαιόλαδο, αλατοπιπερώνουμε και χτυπάμε καλά με ένα σύρμα ή κουτάλι μέχρι να ομογενοποιηθούν.

2) Προσθέτουμε τα βρασμένα λαχανικά, το τόφου, τα αγγουράκια τουρσί και την κάπαρη και ανακατεύουμε απαλά μέχρι να καλυφθούν ομοιόμορφα όλα τα υλικά απο το dressing.



3) Αφήνουμε τη ρώσικη σαλάτα στο ψυγείο να κρυώσει και να δέσει με το dressing και σερβίρουμε με λίγο φρεσκοτριμμένο πιπέρι και ξύσμα λεμονιού αν θέλουμε .