



Ντάκος με crumble “φέτα” από tofu

Μερίδες: 2 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10-15 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 2-8 ώρες

Υλικά για την tofu φέτα:

2 κ.σ. διατροφική μαγιά
χυμό από 1 λεμόνι
6 κ.σ. ελαιόλαδο
1 κ.γλ. ρίγανη ξερή ή φρέσκια ψιλοκομμένη
2 κ.γλ. αλάτι
½ κ.γλ. φρεσκοτριμμένο πιπέρι
200 γρ. tofu

Υλικά για τον ντάκο:

2 ντομάτες
9-10 μικρά παξιμάδια χαρουπιού
1 κ.σ. κάπαρη
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι
ελαιόλαδο
ξύδι

Εκτέλεση:

- 1) Ξεκινάμε με την φέτα από τόφου. Βάζουμε σε μπολ τη διατροφική μαγιά, τον χυμό λεμονιού, το ελαιόλαδο, τη ρίγανη, αλατοπιπερώνουμε και ανακατεύουμε καλά.
- 2) Θρυμματίζουμε το tofu μέσα στο μπολ και ανακατεύουμε. Καλύπτουμε και αφήνουμε στο ψυγείο να μαριναριστεί για 2-8 ώρες.
- 3) Τρίβουμε τη μία ντομάτα στη χοντρή πλευρά του τρίφτη και τη μεταφέρουμε σε σουρωτήρι. Την αφήνουμε να στραγγίξει για τουλάχιστον 10 λεπτά.



4) Βάζουμε σε πιάτο τα παξιμάδια χοντροσπασμένα. Ξεσποριάζουμε και κόβουμε τη δεύτερη ντομάτα σε κυβάκια και την ρίχνουμε πάνω από τα παξιμάδια μαζί με την τριμμένη ντομάτα. Αλατοπιπερώνουμε και προσθέτουμε τη tofu-φέτα και την κάπαρη.

6) Σερβίρουμε με ελαιόλαδο και ξύδι.