

// Remoulade vegana a base di tofu //



Ricetta per 4 persone:

Suggerimento

Questa salsa vegana si accompagna sia a svariate verdure crude che a verdure grigliate.

Ingredienti

400	g	di Taifun Tofu Naturale con siero
80	ml	di olio di semi di girasole
40	ml	di aceto balsamico bianco
1½		di cetriolini sott'aceto
1		di gambo di sedano
1½	mazzetto	di erba cipollina
½	mazzetto	di prezzemolo
1	cucchiaino	di sale
1	cucchiaino	di pepe
1	cucchiaino	di salsa di soia (shoyu)
½	cucchiaino	di curcuma
½	cucchiaino	di curry
1	cucchiaino	di senape

Preparazione

Raccogliere in un recipiente il siero presente nella confezione di Tofu Naturale. Lavare, pelare e tagliare a dadetti il sedano; tagliare allo stesso modo i cetriolini, lavare e tritare l'erba cipollina ed il prezzemolo.

Mescolare a parte, con forza, il siero, l'aceto, la salsa di soia, l'olio di semi di girasole con la curcuma fino ad ottenere una salsa omogenea.

Schiacciare con la forchetta il tofu ed unirlo in una terrina a sale, pepe, senape e frullare il tutto. Aggiungere lentamente la salsa precedentemente preparata fino ad ottenere un'unica crema.

Infine aggiungere le verdure e le erbe aromatiche, tagliate a dadetti in precedenza.

