

# RECEPT VEGAN EIERSALADE

Op basis van *Jacques Favorites No.1 Kala Namak*  
Dit recept is goed voor ± 7 porties vegan eiersalade



## Ingrediënten:

- 1 blok tofu (±325 gram)
- 4 el vegan mayonaise (kant en klaar te koop in de betere supermarkt/natuurwinkel of maak het zelf zoals via deze link [www.veganistischkoken.nl/vegan-mayonaise-maken-zonder-eieren](http://www.veganistischkoken.nl/vegan-mayonaise-maken-zonder-eieren))
- 2 el tomatenketchup
- 1 el grove mosterd
- 1 tl kerriepoeder
- 1 snuf zwarte peper
- 1 stengel bosui of bieslook (ook erg lekker!)
- 3 kleine augurken
- 1 tl [kala namak](#) Jacques Favorites



## Benodigheden:

- Schone (thee)doek om de tofu droog te deppen
- Schaal om in te mengen

## Bereidingswijze:

- Laat de tofu uitlekken en dep goed droog met een doek. Ik gebruik hier een schone theedoek voor. Je mag flink wat kracht zetten om zo veel mogelijk vocht uit de tofu te persen. Het geeft niet als het blok breekt. Je wil dat de tofu zo droog mogelijk is, zodat het de smaken die je straks gaat toevoegen goed absorbeert.
- Verkrumel de droge tofu met je handen in een schaal. Dit hoeft niet netjes. Ik vind het juist lekker als er grote en kleine stukjes in zitten, dat geeft een textuur die dicht bij die van 'echte' eggssalad komt.
- Voeg de veganaise, ketchup, mosterd, kerriepoeder, zwarte peper en kala namak toe en roer het goed door. Zodra je de kala namak toevoegt begint de pret, want het gaat direct naar ei ruiken.
- Snijd de augurk in kleine stukjes en de bosui in fijne ringen. Voeg dit bij de rest van de salade en roer het normaal.

Persoonlijk vind ik deze eiersalade zonder ei het lekkerst als het even een uurtje heeft kunnen intrekken. Dan neemt de tofu, die van zichzelf geen smaak heeft, alle smaken lekker op. Dit recept is echt een aanrader en bijna niet te onderscheiden van "the real deal".

Smakelijk eten!!

