

Tofunaise

von Peter Busch (veganismus.de/vegan/rezepte-vegman.html)

- 1 Pk (200 g) Seidentofu (oder normaler Tofu, dann etwas mehr Sojamilch verwenden)
- 3 EL Sojamilch (bei normalem Tofu 5-6 EL)
- 1-2 EL Essig
- 1 EL Olivenöl
- 2 TL Senf
- 1 TL Kurkuma
- Salz, Pfeffer

- Alles in einen hohen Becher geben und mit dem Pürierstab pürieren.

Tip: Falls zu dickflüssig: mehr Sojamilch nehmen, falls zu dünn: mehr Tofu nehmen