

# Lente spread

1 bakje van ongeveer 450 ml

## Nodig:

1 pak tofu (375 gram)  
1 stengel bleekselderij  
1 kleine rode ui of 1-2 bosuitjes  
1 klein teentje knoflook  
1 tl kurkuma  
4 eetl. mayonaise of veganaise\*  
1 tl mosterd  
1 tl sojasaus  
3 eetl. fijn gesneden daslook/bieslook of andere groene kruiden  
peper en zout  
paprikapoeder



## Bereiding:

- Pers de tofu uit door deze 20-30 min. tussen 2 snijplanken of borden te leggen. Leg op de bovenste snijplank een zwaar gewicht zoals een schaal met pak meel o.i.d..
- Snijd de bleekselderij, ui en knoflook fijn.
- Verkrummel de tofu met je handen boven een mengkom.
- Voeg de rest van de ingrediënten toe en roer alles goed door elkaar.
- Breng op smaak met peper, zout en paprika.

Bewaar in een glazen pot. Blijft in de koelkast 4-5 dagen goed.

\*veganaise maak je door 100 ml sojamelk te mengen met 1 eetl. Appelzijn, 1 tl. Mosterd en 1-2 tl. Zout. Voeg hier met de staafmixer al mixed beetje voor beetje 200-250 ml zonnebloemolie aan toe. Hoe meer olie hoe dikker de veganaise wordt.

(Bron: Aangepast recept uit Veggie Lunchbox van EVA)