

Salsa Cèsar vegana



Aquesta **salsa Cèsar vegana** està feta amb tofu de seda , sense lactis, sense fruits secs i baix en calories! Queda molt cremosa.

A casa som la meitat vegetarians i l'altra meitat omnívors així que si o si teniem que poder fer una salsa Cèsar de qualitat per les nenes.

Vegana, sense gluten

Per 6-8 persones, 1 tassa

Temps: 10 minuts

Ingredients:

- $\frac{1}{2}$ paquet de tofu de seda ferm (170grs) com Mori-Nu Blue (ferm)
- 3 grans d'all picats
- $\frac{1}{4}$ tassa de suc de llimona (fresc)

- $\frac{1}{3}$ tassa d'oli d'oliva suau
- 1 cullerada de tàperes
- 1 cullerada de salmorra de tàperes (líquid del pot)
- 1 culleradeta de salsa de soja sense gluten
- $\frac{1}{4}$ culleradeta de sal
- $\frac{1}{4}$ culleradeta de pebre
- $\frac{1}{2}$ mitja fulla d' alga nori , trencada (del tipus que feu servir per al sushi) – opcional
- $\frac{1}{2}$ culleradeta de llevat nutricional – opcional

LA MEVA CUINA



Elaboració:

PAS 1: Col·loqueu tots els ingredients a la batedora i bateu-ho fins que quedi ben suau i cremós. Ajustar la sal , all i llimona, assegurant-se que es poden degustar els tres, afegint més si cal. Pot tenir un gust fort, però es suavitzarà quan es barregi amb les verdures.

L'amaniment es conservarà fins a 5 dies a la nevera.

Bon profit!

LA MEVA CUINA

