

Vegán "tojásrántotta" metélőhagymával (3-4 személyre)

2 csomag natúr tofu (50-60 dkg)

2 evőkanál csicseriborsó liszt

2 dl mandulatej (vagy növényi tej)

4 evőkanál olaj

1 csomag metélőhagyma felaprítva

½ teáskanál őrölt kurkuma

2 teáskanál fekete himalája só (ettől lesz tojásrántotta íze)

A tofukat leturmixoljuk (villával is össze lehet törni vagy kézzel szétmorzsolni), majd olajon megpirítjuk. Megszórjuk a csicseriborsó liszttel, átfogatjuk a masszát közepes lángon, közben hozzáadjuk a mandulatejet és a kurkumát. Állandó keverés mellett kb. 5 percet pirítjuk. Elzárjuk a lángot, hozzáadjuk a fekete himalája sót, összekeverjük és a végén hozzáadjuk az apróra vágott metélőhagymát, amivel szintén összefogatjuk. Egyből tálalhatjuk.

(A vegán tojásrántottá lehet készíteni 4-4 dl csicseriborsó liszt és mandulatej keverékéből is (előre feloldjuk a lisztet a mandulatejjel apránként, ezt adjuk 4 evőkanál felhevített olajhoz), az állag sűrűbb és ragacsosabb lesz. Lassú tűzön sütjük kb. 6-8 percig, közben hozzáadunk ½ teáskanál kurkumát. Ha elzártuk a lángot, akkor 1,5 teáskanál fekete himalája sót keverünk hozzá, és egyből tálaljuk. Ízre és állagra kicsit a kaszinótojás belsejére emlékeztető íze van.)