

Broodjes



voor ± 2-3 personen



MEERZADENBROOD MET HOMEMADE VEGAN CREAM CHEESE

4 sneetjes donker meerzadenbrood (EVI)

60 gr kiemgroente

300 gr biologische tofu

4 eetlepels edelgistvlokken

1/2 theelepel gemalen mosterdzaad

vers gemalen zeezout

BEREIDING

Maak een dag van te voren de vegan creamcheese. Doe de tofu, de edelgistvlokken de gemalen mosterdzaad en wat vers gemalen zeezout in een keukenmachine en mix het totdat het een glad geheel is. Schep het dan in een hele fijne vergiet en zet er een diep bord of kom onder, zodat het goed kan uitlekken. Laat dit ongeveer 1 uur uitlekken en schep dan de overgebleven creamcheese in een schaalje en zet dit afgedekt in de koelkast (10-24 uur). De vegan creamcheese voor gebruik goed door elkaar roeren. Neem de sneetjes brood en besmeer deze met de vegan creamcheese. Verdeel daarna de kiemgroente over de vegan creamcheese.