Veganska våfflor (ca 15 st)

150 g mjölkfritt och veganskt margarin
7,5 dl havremjölk (eller annan växtdryck)
6 dl vetemjöl
3 tsk bakpulver
2 krm vaniljsocker
1,5 nypa salt

Smält margarinet och rör ner havremjölken. Blanda alla torra ingredienser och tillsätt sedan margarinblandningen och rör ihop.

Veganska våfflor med rivna morötter (Ca 30 st)

1,5 dl neutral olja,
10 msk sojamjöl blandat med lika mycket vatten; eller 6 msk chiafrön blandat med 12 msk vatten, ska isåfall svälla minst 15 minuter,
18 dl växtmjölk,
15 dl vetemjöl, går bra glutenfri fullkornsmix också,
6 kryddmått salt
1 liter rivna morötter (kan uteslutas)

Konsistensen på smeten ska vara ganska tjock, som yoghurt. Du kan byta ut en del av mjölken mot kokosgrädde för fylligare smak.

Bild och receptinspiration från vegomagasinet.se

Skagenröra på tofu

150 g naturell tofu
2 dl Oatly fraiche
2 msk röd tångkaviar
0,5 dl hackad rödlök
0,5 dl finhackad dill
saften av en halv citron
salt
svartpeppar

Skär tofun i små tärningar, blanda allt och smaka av med salt, peppar och citron. Servera gärna med ruccola.

Tips! Gott att ha till våfflor är givetvis grädde, Alpros Airy & creamy och även Aito är populära:

Bilder på fler av produkterna i recepten:

Oatly fraiche

Röd tångkaviar

<u>Veganska margariner:</u>