

«Buddha bowl» con salsa vegana

A riot of colours and flavours for a rich and appetising unique dish, a real vegan delight for the eyes and the palate!

SERVES: 2

PREPARATION TIME: 20 minutos

COOKING TIME: 15 minutos

Ingredients

- Aceite de oliva virgen extra Bio
- 250 g de tofu
- 10 g de tomillo
- 10 g de salvia picada
- 20 g de pimientos picantes
- 20 g de ajo cortado en rodajas
- 10 g de menta
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento amarillo
- 7 champiñones
- 3 zanahorias
- 200 g de brócoli
- 150 g de remolacha roja
- 100 g de aceitunas
- Sal (al gusto)
- Pimienta (al gusto)

Method

1. Cortamos el tofu en tiras, lo colocamos en un bol grande y añadimos el tomillo, la salvia, los pimientos picantes en rodajas, el ajo y la menta. Sazonamos con abundante aceite Filippo Berio Bio y dejamos marinar

durante 2 horas.