



Thaise taco's met tofu

met vegan chilimayo



20-30min



2 personen

Taco fusion! Dit keer maken we van Taco Tuesday Thaise Taco Tuesday. Met een vulling van pittig gemarineerde knapperige groenten en krokant gebakken tofu. En een topping van crunchy pinda's, koriander en een romige vegan mayodip met zoete chilisaus. Smaak? Check. Plezier factor? Check. Snel te maken? Double check! Waar wacht je nog op?

Wat je van ons krijgt

- 1 limoen
- 2 tenen knoflook
- 1 stukje verse gember
- 25g gezouten pinda's ⁵
- 1 blok tofu ⁶
- 25ml sojasaus ^{1,6}
- 2 zakjes vegan mayonaise ^{10,12}
- 50ml zoete chilisaus
- 10g verse koriander
- 1x wraps ¹
- 400g Chinese roerbakgroenten

Wat je thuis nodig hebt

- 1el maizena
- zout
- suiker
- plantaardige olie

Kookgerei

- oven
- aluminiumfolie
- middelgrote koekenpan
- keukenrasp

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), pinda's (5), soja (6), mosterd (10), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 940kcal, vet 49.4g, koolhydraten 95.8g, eiwit 27.4g



1. Smaakmakers voorbereiden

Verwarm de oven voor op 175°C (155°C hetelucht). Rasp de **limoenschil**. Pers een **helft van de limoen** uit en snijd de **andere helft** in partjes. Pel de **knoflook**, schil de **gember** en hak of rasp beide fijn. Hak de **pinda's** grof.



4. Tofu bakken

Haal de **tofu** uit de **marinade** en dep lichtjes droog, bewaar de **marinade**. Wentel de **tofu** door 1el maizena of bloem. Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1el plantaardige olie. Bak de **tofu** in 5-8min rondom krokant. Laat uitlekken op keukenpapier en houd warm op een bord in de oven. Hak de **koriander incl. steeltjes** fijn.



2. Tofu marineren

Dep de **tofu** droog en snijd in blokjes. Meng de **sojasaus** met **1el limoensap**, de **helft van de knoflook**, de **helft van de gember** en 1tl (bruine) suiker. Meng de **marinade** met de **tofublokjes**.



5. Tortilla's opwarmen

Stapel de **tortilla's** op elkaar, wikkel ze in aluminiumfolie en verwarm ze 3-4min in de oven.



3. Zoete chili mayo maken

Meng de **helft van de zoete chilisaus** met de **mayonaise**, **1tl limoensap**, **limoenrasp naar smaak** en 1-2el water.



6. Groenten roerbakken

Verhit de koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el plantaardige olie. Bak de **roerbakgroenten** en de **rest van de knoflook en gember** 2-3min. Blus af met de **marinade** en bak nog 1-2min. Breng op smaak met zout en **limoensap**. Vul de **tortilla's** met **groenten, tofu, koriander** en **pinda's**. Besprenkel met de **zoete chili mayo** en serveer met de **limoenpartjes**.