



Taco's met tofu

met gemarineerde groenten en vegan chilimayo



20-30min



2 personen

Taco fusion! Dit keer ontmoet de Mexicaanse keuken een gerecht dat in veel Aziatische landen wordt gemaakt. Je vult de taco's met pittig gemarineerde knapperige groenten en krokant gebakken tofu. Erbij een topping van crunchy pinda's, koriander en een romige vegan mayodip met sriracha. Smaak? Check. Plezier factor? Check. Snel te maken? Double check! Waar wacht je nog op?

Wat je van ons krijgt

- 1 onbehandelde limoen
- 2 tenen knoflook
- 1 stukje verse gember
- 25g gezouten pinda's ⁵
- 1 blok gemarineerde bio-tofu ⁶
- 25ml sojasaus ^{1,6}
- 2 zakjes sriracha
- 10g verse koriander
- 1x tortilla's ¹
- 400g Chinese roerbakgroenten

Wat je thuis nodig hebt

- 2el vegan mayonaise
- 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). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 810kcal, vet 41.5g, koolhydraten 80.9g, eiwit 27.7g



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 met 1el plantaardige olie op hoog vuur. 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. Chilimayo maken

Meng 2el vegan mayonaise met de **helft van de sriracha** met **1tl limoensap**, **limoenrasp naar smaak** en 1-2el water. Proef of je nog meer **sriracha** wil toevoegen.



6. Groenten roerbakken

Verhit de koekenpan met 1el plantaardige olie op medium tot hoog vuur. 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 **sriracha-mayo** en serveer met de **limoenpartjes**.