



Supersnel: Tofu-taco's met roerbakgroenten

met pittige zoete chilidip



ca. 20min



2 personen

Taco fusion! Je vult de taco's vandaag met hartig gemarineerde Chinese roerbakgroenten en krokant gebakken tofu. Erbij een topping van crunchy pinda's, koriander en een romige vegan zoete chilidip. 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}
- 50ml zoete chilisaus
- 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 864kcal, vet 41.4g, koolhydraten 95.1g, eiwit 27.6g



1. Smaakmakers voorbereiden

Verwarm de oven voor op 175°C (155°C hetelucht). Rasp de **limoenschil** fijn. 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

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. Voeg de **tofu** toe aan de **marinade**, schep om en neem ze dan eruit. Dep ze droog.



5. Tortilla's opwarmen

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



3. Dip maken

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



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 **zoete chilidip** en serveer met de **limoenpartjes**.