



Taco's met tofu en pinda's

met vegan chili-mayo en koriander



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 mayo dip 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
- 1 zakje gezouten pinda's ⁵
- 1x blokjes tofu ⁶
- 50ml sojasaus ^{1,6}
- 1x wraps ¹
- 2 zakjes zoete chilisaus
- 2 zakjes vegan mayonaise ^{10,12}
- 10g verse koriander
- 1x Chinese roerbakgroenten

Wat je thuis nodig hebt

- maizena
- honing of suiker
- zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- oven
- 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 920kcal, vet 49.6g, koolhydraten 86.2g, eiwit 32.4g



1. Smaakmakers voorbereiden

Verwarm de oven voor op 175°C (155°C hetelucht). Rasp de **limoenschil** fijn. Pers **1 limoenhelft** 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. Zoete chili mayo maken

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



2. Tofu marineren

Dep de **tofublokjes** droog. Meng de **sojasaus** met **1el limoensap**, de **helft van de knoflook**, de **helft van de gember** en 1tl honing of bruine suiker. Meng de **marinade** met de **tofublokjes**.



5. Tofu bakken

Haal de **tofublokjes** uit de **marinade** en dep ze een beetje droog. Bewaar de **marinade**. Wentel de **tofu** door 1el maizena of bloem. Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1-2el plantaardige olie. Bak de **tofu** in 5-8min rondom knapperig en goudbruin. Laat uitlekken op keukenpapier en houd warm op een bord in de oven. Hak de **koriander incl. steeltjes** fijn.



3. Tortilla's opwarmen

Stapel **4 tortilla's** op elkaar (gebruik meer bij grote trek), wikkel ze in aluminiumfolie en verwarm ze 10-15 minuten in de oven.



6. Groenten roerbakken

Verhit 1el plantaardige olie in de koekenpan op middelhoog 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 chili mayo** en serveer met de **limoenpartjes**.