
Smoky tofu-taco's

met homemade salsa



Cooking Time



2 personen

Wat je van ons krijgt

- wraps ¹
- Widow Bolte's Chicken Spice Mix
- limoen
- verse koriander
- zure room ⁷
- tomaten
- rode ui
- rode paprika
- gerookte tofu ⁶

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- 2 grote koekenpannen
- maatbeker
- staafmixer

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

Allergenen

Kan sporen van allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie



1. Tofu bakken

Snijd de **gerookte tofu** in lange, vingerdikke staafjes. Hussel de **tofu** om met de **helft van de chicken spice mix**, zout en peper. Verhit 1-2el olie in een grote koekenpan en voeg de **tofu** toe. Bak in 5-6min rondom goudbruin en knapperig. Neem de **tofu** uit de pan en zet opzij.



4. Pickle maken

Doe de **rest van de ui** in een kommetje. Pers er de **2e limoenhelft** over uit en voeg 1-2el azijn (bij voorkeur witte wijn), 1/2tl zout en 1/2tl suiker toe. Roer door totdat de suiker is opgelost. Zet opzij om te marinieren.



2. Groenten bakken

Snijd de **paprika** in vieren, verwijder de kern en snijd de **paprika** in repen. Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen. Snijd **1 tomaat** in vieren, verwijder de zaadjes en hak hem grof. Verhit de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur en voeg de **paprika, gehakte tomaat, 1/3e van de ui** en de **rest van de spice mix** toe. Roerbak in 5-6min beetgaar.



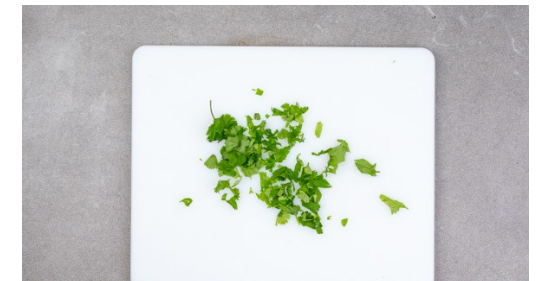
5. Wraps opwarmen

Veeg de gebruikte limoenpan schoon en verhit hem opnieuw op middelhoog vuur. Neem **4 wraps** uit de verpakking en maak ze voorzichtig van elkaar los. Warm de **wraps** in 15-30sec per kant op. Bij een gasfornuis kun je de **wraps** ook boven het vlammetje goudbruin toasten. Gebruik de **rest van de wraps** voor een ander recept.



3. Saus maken

Snijd de **andere tomaat** in vieren en verwijder de zaadjes. Halveer de **limoen**. Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur en plaats de **limoenhelften** in de pan. Bak 2min totdat het **vruchtvlees** gekarameliseerd is. Doe **1el ui**, de **tomaat, 3/4e van de koriander**, het **sap van 1 limoenhelft** en een snuf zout en peper in een hoge maatbeker. Pureer tot een **saus**.



6. Koriander hakken

Hak de **rest van de koriander** zonder de steeltjes grof. Verdeel de **gebakken groenten** en dan de **tofu** over de **wraps**. Besprenkel met de **saus** en top met **een lepel zure room**. Garneer de **wraps** met de **rest van de koriander** en **rode uienpickle** naar wens.