



Tofu-fajita's

Krokant gebakken tofu met paprika en ui in een pittige zelfgemaakte kruidenmix, geserveerd in warme tortilla's. Een smaakvolle vegetarische versie van de klassieke fajita's.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	15'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

350 gr stevige tofu
2 paprika's, in reepjes
1 ui, in halve ringen
2 el olijfolie
sap van 1/2 limoen
8 kleine tortilla's

Voor de fajitakruiden:

1 kl gerookt paprikapoeder
1 kl komijnpoeder
1 kl uienpoeder
1 kl knoflookpoeder
1/2 kl chilipoeder
1/2 kl gedroogde oregano
1/2 kl zout
versgemalen zwarte peper naar smaak

Toppings:

guacamole
tomatensalsa
zure room
verse koriander

Bereidingswijze

- 1.** Wikkel de tofu in een schone keukenhanddoek en leg er een snijplank met iets zwaars op. Laat 15 tot 20 minuten rusten zodat het overtollige vocht eruit trekt. Droge tofu wordt krokanter en neemt marinade beter op.
- 2.** Meng ondertussen alle kruiden voor de fajitamix in een klein kommetje. Snijd de tofu in reepjes van ongeveer 1 cm dik. Meng de tofureepjes met 1 el olijfolie, het limoensap en de helft van de kruidenmix. Laat minstens 20 minuten marineren.
- 3.** Verhit de overige 1 el olijfolie in een brede koekenpan op hoog vuur. Bak de tofureepjes in een enkele laag goudbruin en krokant, ongeveer 3 tot 4 minuten per kant. Roer niet te vaak zodat ze mooi kunnen kleuren. Haal de tofu uit de pan en zet apart.
- 4.** Bak in dezelfde pan de paprikareepjes en ui op middelhoog vuur gedurende 4 tot 5 minuten tot ze zacht maar nog licht knapperig zijn. Bestrooi met de rest van de kruidenmix en roer goed door. Voeg de tofu terug toe en warm alles nog 1 minuut samen op.
- 5.** Warm de tortilla's op in een droge pan of wikkel ze in aluminiumfolie en verwarm ze 5 minuten in de oven op 180 graden. Verdeel de tofu en groenten over de tortilla's en werk af met guacamole, tomatensalsa, zure room en verse koriander.

Tip

Wil je de tofu extra krokant?
Bak hem dan eerst 10 minuten
in de airfryer op 200 graden en
voeg hem pas op het einde bij
de groenten, zo blijft hij lekker
knapperig.

Lekker met

Een frisse tomatensalsa en
guacamole

Dranktip

Een frisse lager of een
zelfgemaakte limonade met
limoen en munt passen perfect
bij de pittige smaken.