



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 |
|---------------|------------|----------|---------------------|
| 25' | 15' | 4 | Hoofdgerecht |

Ingrediënten

- 1 blok stevige tofu (ongeveer 350 gr)
- 2 paprika's, in reepjes
- 1 ajuin, in halve ringen
- 2 el olijfolie
- sap van 1/2 limoen
- 8 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 oregano
1/2 kl zout
peper naar smaak
Toppings: guacamole, salsa, zure room, verse koriander

Bereidingswijze

1. Leg het blok tofu tussen twee keukenhanddoeken met iets zwaars erop en laat 15 tot 20 minuten uitlekken zodat zoveel mogelijk vocht eruit trekt. Zo wordt de tofu steviger en neemt hij beter smaak op.
2. Meng alle kruiden voor de fajitamix in een kommetje. Snijd de tofu in dunne reepjes en marineer ze in de helft van de olijfolie, het limoensap en de kruidenmix. Laat minstens 20 minuten intrekken.
3. Verhit een pan met de rest van de olie op hoog vuur en bak de tofu tot hij goudbruin en krokant is aan de buitenkant. Roer niet te vaak zodat hij mooi kan karamelliseren. Haal even uit de pan.
4. Bak in dezelfde pan de paprika en de ui kort tot ze zacht maar nog knapperig zijn, en kruid ze met wat van de fajitamix. Doe de tofu er weer bij en warm alles samen op.
5. Warm de tortilla's op en verdeel er de tofu met groenten over. Werk af met guacamole, salsa, zure room en verse koriander.

Tip

Bak de tofu eventueel eerst krokant in de airfryer 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 cerveza of een limonade met limoen