KIKKOMAN

Krokante taquito’s van rode bonen, maïs & paprika

totale tijd **30 min.**

INGREDIËNTEN

10 porties

2 kg	tarwetortilla's
Vulling:	
200 ml	Kikkoman Saus Gebaseerd Op Sojasaus En Sesamolie Voor Poke-Stijl Vissalade
1 kg	stevige tofu
500 g	cheddar
500 g	suikermaïs (uit blik)
700 g	rode bonen (uit blik)
30 g	knoflook
300 g	rode ui
300 g	rode paprika
1 kg	gehakte tomaat (uit blik)
2 tl	komijnpoeder
80 ml	bakolie
Salsa:	
100 ml	Kikkoman Saus Gebaseerd Op Sojasaus En Sesamolie Voor Poke-Stijl Vissalade
100 g	rode ui
500 g	tomaat
400 g	avocado
4 tl	verse jalapeño
4 tl	verse koriander
50 ml	limoensap

VOORBEREIDING

Stap 1

Vulling: Snijd uien en knoflook fijn, snijd paprika's in blokjes en bak alles in bakolie. Tofu fijn verkruimelen, bij de groenten doen en goudbruin bakken. Voeg Kikkoman Poke Saus, uitgelekte bonen, maïs en komijn toe, giet de gehakte tomaten erbij en bak 10 minuten.

Taquito’s: Snijd tortilla's in rechthoeken ter grootte van een handpalm en vul ze met bereide vulling en cheddar. Rol op, leg naast elkaar op een bakplaat en bak ongeveer 5 minuten in de oven op 200 graden, tot ze goudbruin zijn.

Salsa: Avocado in blokjes snijden. Jalapeño, koriander en ui fijnsnijden. Tomaten ontpitten en in blokjes snijden die even groot zijn als de avocado. Meng alles met Kikkoman Poke Saus en limoensap.

Serveren: Schik de taquito's op een bord en garneer met salsa.