Chorizo Tofu Taco's

en attente de traduction Française

In november daagden we alle chefs uit horeca en grootkeuken uit het beste streetfood recept uit hun koksmuts te toveren. Uit de vele inspirerende recepten koos onze vakjury 5 winnaars.

Winnaar in de categorie smaakbom: Margaux Geeroms



Ingrédients

- TOFU CHORIZO
- 1200g tofu
- 2 eetlepels Kruidenmix Tex Mex - Verstegen
- 6 eetlepels Paprikapoeder - Verstegen
- 6 eetlepels Komijn gemalen - Verstegen
- 8 eetlepels ahornsiroop
- 12 eetlepels appelciderazijn
- 100ml tamari (of sojasaus indien glutenvrij)
- 150ml ketchup
- zonnebloemolie
- GUACAMOLE
- 1 kg halve avocado - Ardo
- 4 limoenen

- 1 theelepel Kruidenmix Peru - Verstegen
- 2 citroenen
- optioneel garnituur: 3 rode uien, fijn gehakt en koriander, grof gehakt

Méthode

1. Wring de tofu uit in een handdoek, of pers de tofu, gewikkeld in keukenpapier of een handdoek, ten minste 30 minuten onder een gewicht. Wanneer het meeste vocht uit de tofu is, kan je deze verkruimelen.
2. Meng alle ingrediënten voor de tofu in een grote kom.
3. Prak de avocado's met een vork. Pers de limoenen en citroenen erboven uit, voeg de kruidenmix Peru toe. Meng goed. Zet koel.
4. Leg de taco's op een bord, Verdeel het tofu chorizo mengsel erop, vervolgens 2 à 3 lepels guacamole. Een beetje rode ui en koriander indien gewenst.

Photographie

~~Foodphoto~~

© ChefsproVeggie

~~info@chefsproveggie.be~~