

Krispiga röda bönor, majs & paprika Taquitos

Total tid **30 Min.**

INGREDIENSER

10 Portioner

2 kg	vetetortilla
Fyllning:	
200 ml	<u>Kikkoman Sojasås- Och Sesamoljebaserad Sås Till Pokeskål</u>
1 kg	naturell fast tofu
500 g	cheddar
500 g	majs (på burk)
700 g	röda bönor (på burk)
30 g	vitlök
300 g	rödlök
300 g	röd paprika
1 kg	hackade tomater (på burk)
2 tsk	spiskumminpulver
80 ml	matolja
Salsa:	
100 ml	<u>Kikkoman Sojasås- Och Sesamoljebaserad Sås Till Pokeskål</u>
100 g	rödlök
500 g	tomater
400 g	avokado
4 tsk	färsk jalapeño
4 tsk	färsk koriander
50 ml	limejuice

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Fyllning: Finhacka lök och vitlök, tärna paprika och fräs allt i matolja. Smula tofun fint, addera till grönsakerna och stek tills den är gyllenbrun. Tillsätt Kikkoman Poke sås, avrunna bönor, majs och spiskummin, häll i hackade tomater och koka i 10 minuter.

Taquitos: Skär tortillorna i handflatsstora rektanglar och lägg i fyllningen samt cheddar. Rulla ihop, lägg sida vid sida på en bakplåt och grädda i ugnen på 200 grader i ca 5 minuter, tills de är gyllene.

Salsa: Tärna avokado, finhacka jalapeño, koriander och lök. Kärna ur tomaterna och skär i tärningar i samma storlek som avokadon. Blanda allt med Kikkoman Poke sås och limejuice.

Till servering: Lägg upp dina taquitos på ett fat och garnera med salsa.