KIKKOMAN

Chrupiące taquitos z czerwoną fasolą, kukurydzą i papryką

Czas ogółem **30 min**

SKŁADNIKI

10 porcj(e/i)

2 kg	tortilli pszennych
Farsz:	
200 ml	Sos Do Dań Poke Z Sosem Sojowym I Olejem Z Prażonych Ziaren Sezamu Kikkoman
1 kg	naturalnego, twardego tofu
500 g	cheddara
500 g	słodkiej kukurydzy (z puszki)
700 g	czerwonej fasoli (z puszki)
30 g	czosnku
300 g	czerwonej cebuli
300 g	czerwonej papryki
1 kg	krojonych pomidorów (z puszki)
2 łyżeczki	kminku w proszku
80 ml	oleju
Salsa:	
100 ml	Sos Do Dań Poke Z Sosem Sojowym I Olejem Z Prażonych Ziaren Sezamu Kikkoman
100 g	czerwonej cebuli
500 g	pomidorów
400 g	awokado
4 łyżeczki	świeżego jalapeño
4 łyżeczki	świeżej kolendry
50 ml	soku z limonki

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Farsz: Posiekaj cebulę i czosnek. Paprykę pokrój w drobną kostkę. Podsmaż warzywa na oleju. Pokrusz drobno tofu. Dodaj do warzyw i smaż do zrumienienia. Dodaj Sos Poke Kikkoman, odsączoną fasolę, kukurydzę i kminek. Dodaj pomidory z puszki i gotuj przez 10 minut.

Taquitos: Tortille pokrój w prostokąty o szerokości dłoni. Nałóż wcześniej przygotowany farsz i dodaj cheddar. Zwiń tortille w rulonik i ułóż obok siebie na blasze. Zapiekaj w piekarniku w temperaturze 200°C przez ok. 5 minut, aż się zezłocą.

Salsa: Awokado pokrój w kostkę. Posiekaj jalapeño, kolendrę i cebulę. Z pomidorów usuń miąższ i pokrój w taką samą kostkę, jak awokado. Składniki wymieszaj dokładnie z Sosem Poke Kikkoman i sokiem z limonki.

Sposób podania: Taquitos ułóż na talerzu i udekoruj salsą.