

Voor 4 personen
 Klaar in: 15 minuten
2 kippenborstfilets
3 el arachideolie
 50 g lichtgetoaste en gezouten pompoenpitten
 80 g tofu (sojakaas)
 3 el mayonaise
 2 el ketchup
 1 el lichtpikante chilisaus
 1 el limoensap
 150 gemengde krokante, fijngesneden sla
 8 taco's
 1 gele pompelmoes
 gemengde peper en grof zeezout

KIP EN TOFU

in taco

Bak de kippenborstfilets kort en krachtig in arachideolie. Laat ze afkoelen en snij ze daarna in kleine stukjes. Toast de pompoenpitten in een hete pan tot ze lichtbruin kleuren. Snij de tofu en de kip in gelijke blokjes.

Meng de mayonaise, ketchup en chilisaus samen met het limoensap tot een vloeibare dressing. Kruid met de gemengde peper en het zeezout. Schil de pompelmoes tot op het vruchtvlees en verwijder met een scherp mesje de partjes zonder vliesjes noch pitten (à vijf). Verwarm, de taco's in een hete oven.

Meng zowel stukjes kip, tofu, pompoenpitten en dressing onder de gemengde en fijngesneden sla en vul daarmee de taco's. Garneer ten slotte bord en taco's met een paar pompelmoespartjes voor een extra frisse, zacht bittere toets.

