



Τραγανά tacos με μανιτάρια & tofu

Μερίδες: 2 **Χρόνος προετοιμασίας:** 15-20 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 50 λεπτά
Χρόνος αναμονής: 20-25 λεπτά

Φυλάσσουμε τα μανιτάρια και τη sauce καλυμμένα στο ψυγείο για 3 μέρες.

Υλικά για τη γέμιση:

7-8 κ.σ. [Hellmann's Honey BBQ Sauce](#)

χυμό από ½ λάιμ

1 σκελίδα σκόρδο, πολτοποιημένη

½ κ.γλ. ξερό κόλιανδρο

250 γρ. μανιτάρια πλευρώτους, κομμένα σε λεπτές φέτες

250 γρ. μανιτάρια πορτομπέλο, κομμένα σε μεσαία κομμάτια

200 γρ. firm tofu, τριμμένο στον χοντρό τρίφτη

αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά για τη sauce:

4-5 κ.σ. [Hellmann's Vegan Mayo](#)

ξύσμα από 1 λάιμ

χυμό από ½ λάιμ

ξύσμα από ½ λεμόνι

½ κ.γλ. ξερό κόλιανδρο

αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά για τα tacos:

4 μικρές tortillas

[chili oil](#)

1 ντομάτα, ξεσποριασμένη & ψιλοκομμένη

1 μικρό λευκό κρεμμύδι, ψιλοκομμένο

κόλιανδρος ή μαϊντανός, ψιλοκομμένος

λάιμ

Εκτέλεση:

1) Βάζουμε σε μεγάλο μπολ την [Hellmann's Honey BBQ Sauce](#), τον χυμό λάιμ, το σκόρδο και τον κόλιανδρο και ανακατεύουμε καλά. Ρίχνουμε τα μανιτάρια, το τόφου,



αλατοπιπερώνουμε και ανακατεύουμε να καλυφθούν ομοιόμορφα από την μαρινάδα και τα αφήνουμε στην άκρη για 20-25 λεπτά.

2) Αλείφουμε τις 4 τορτίγιες από την μία τους πλευρά με αρκετό chili oil και τις κρεμάμε στην σχάρα του φούρνου με απόσταση μεταξύ τους. Τοποθετούμε από κάτω ένα ταψί με λαδόκολλα και ψήνουμε σε πολύ καλά προθερμασμένο φούρνο στους 180 °C στον αέρα για 10 λεπτά. Αφαιρούμε τη σχάρα μαζί με το ταψί και τις αφήνουμε να κρυώσουν πάνω στη σχάρα για να μην χάσουν το σχήμα τους.

3) Απλώνουμε σε ταψί περασμένο με λαδόκολλα τα μανιτάρια και το tofu και ψήνουμε σε πολύ καλά προθερμασμένο φούρνο στους 180 °C στον αέρα για 40 λεπτά, ανακατεύοντας στα μισά του χρόνου.

4) Παράλληλα ετοιμάζουμε την sauce. Βάζουμε σε μπολ την [Hellmann's Vegan Mayo](#), τον χυμό και το ξύσμα από το λάιμ και το λεμόνι, τον κόλιανδρο, αλατοπιπερώνουμε και ανακατεύουμε καλά να ομογενοποιηθούν. Αφήνουμε στο ψυγείο μέχρι το σερβίρισμα.

5) Βάζουμε σε μπολ την ντομάτα, το κρεμμύδι, τον κόλιανδρο ή τον μαιντανό, χυμό λάιμ κατ' επιλογήν, αλατοπιπερώνουμε και ανακατεύουμε καλά. Αφήνουμε στο ψυγείο μέχρι το σερβίρισμα.

6) Γεμίζουμε τα hardshell tacos με τα μανιτάρια και το τόφου, ρίχνουμε από πάνω το μείγμα με τη ντομάτα και τέλος τοπάρουμε με την sauce μαγιονέζας.