



Σαλάτα fajitas με τόφου

Μερίδες: 4 Χρόνος προετοιμασίας: 10 λεπτά Χρόνος μαγειρέματος: 20 λεπτά

Φυλάσσουμε τα ψητά λαχανικά και το τόφου για 2 μέρες σε τάπερ στο ψυγείο.

Υλικά:

2 πιπεριές κόκκινες, κομμένες σε μεσαία κομμάτια

1 κόκκινο κρεμμύδι κομμένο σε μεσαία κομμάτια

200 γρ. τόφου, κομμένο κυβάκια

[1 συσκευασία Maggi Air Fryer Mexican Style Fajita Seasoning Mix](#)

ελαιόλαδο ή σησαμέλαιο

Υλικά για το dressing:

5-6 κ.σ. γιαούρτι της επιλογής μας

1 κ.σ. μουστάρδα (προαιρετικά)

1 κ.σ. ξίδι

αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ελαιόλαδο

Υλικά για το σερβίρισμα :

1 iceberg ή 1 μαρούλι πλυμένο και κομμένο

15 ντοματίνια κομμένα στη μέση

τσιπς τортίγιας

Εκτέλεση:

- 1) Βάζουμε σε ένα μπολ τις πιπεριές, τα κρεμμύδι και το τόφου . Πασπαλίζουμε με το [Maggi Air Fryer Mexican Style Fajita Seasoning Mix](#), περιχύνουμε με ελαιόλαδο και ανακατεύουμε καλά.
- 2) Μεταφέρουμε τα λαχανικά στον κάδο του airfryer και ψήνουμε στους 200°C για 15 λεπτά, ανακατεύοντας στα μισά του χρόνου. Εναλλακτικά ψήνουμε τα λαχανικά σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 για 20-25 λεπτά.
- 3) Σε μπολ ανακατεύουμε τα υλικά για το dressing.



- 4) Ρίχνουμε το μαρούλι, τα ντοματίνια, τα ψημένα λαχανικά και το τόφου σε ένα μεγάλο μπολ. Περιχύνουμε με το dressing και ανακατεύουμε καλά.
- 5) Σερβίρουμε με σπασμένα τσιπς τορτίγιας.