



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Tacowrap med majsfritters, avokado och mangosalsa

Limeyoghurt

Lime ½ st
Matyoghurt 1 dl
Spiskummin 1 krm
🏠 Salt ½ krm

Mangosalsa

Mango 1 st
Bananschalottenlök 1 st
Chili flakes 1 krm

Majsfritters

Majs 1 förp
Majsstärkelse 2 msk
Chili flakes 2 krm
🏠 Bakpulver ½ tsk
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Ägg 1 st
🏠 Neutral olja

Tillbehör

Avokado 1 st
Tortillabröd ½ förp

- 1. Limeyoghurt:** Tvätta limen i ljummet vatten och finriv skalet. Blanda limeskalet med matyoghurt, spiskummin och salt i en skål.
- 2. Mangosalsa:** Tärna mango smått. Finhacka bananschalottenlök. Lägg i en skål och blanda med chili flakes och pressad saft från den använda limen.
- 3. Majsfritters:** Häll av majsens och torka den torr med kökshandduk eller hushållspapper.
- 4.** Blanda majsstärkelse, bakpulver, salt och chili flakes i en bunke. Rör ner majs i bunken. Vispa upp ägg i en separat skål och vänd sedan ner i bunken.
- 5.** Hetta upp rikligt med neutral olja i en stekpanna och klicka ut små plättar av smeten direkt i pannan. Stek på båda sidor till de fått fin färg, ca 3 min.
- 6.** Skiva avokado. Hetta upp en torr stekpanna och värm tortillabröden hastigt på båda sidor.
- 7.** Fyll varma tortillabröd med majsfritters, mangosalsa, limeyoghurt och avokadoskivor.