



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Fish taco med clariasfärs, pico de gallo och majssalsa

Pico de gallo

Tomat 1 st
Jalapeño ½-1 st
Bananschalottenlök 1 st
Koriander 20 g
🏠 Salt 1 krm

Rostad majssalsa

Majs 1 förp
Vitlök 1 klyfta
Matyoghurt 1 dl
🏠 Neutral olja
🏠 Salt 1 krm

Fish taco

Clariasfärs 250 g
Linäs tre kryddor ½ förp
🏠 Neutral olja
🏠 Salt ½ tsk

Tillbehör

Romansallad ½ st
Tortillabröd 4 st

- 1. Pico de gallo:** Tärna tomat smått. Kärna ur och finhacka jalapeño och bananschalottenlök. Grovhacka koriander. Lägg allt i en skål och krydda med salt.
- 2. Rostad majssalsa:** Häll av majs. Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna. Fräs majs och pressad vitlök ca 3 min på hög värme, tills majsen fått fin färg. Lägg i en skål och låt svalna. Blanda med matyoghurt och salt.
- 3. Tillbehör:** Strimla romansallad. Hetta upp en torr stekpanna. Värm tortillabröd hastigt på båda sidor. Håll varma i en ren kökshandduk.
- 4. Fish taco:** Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna och stek clariasfärs ca 4 min, tills den är helt genomstekt. Krydda med Linäs tre kryddor och salt, låt steka ytterliga ca 1 min.
- 5. Servera** varma tortillabröd med fish taco, rostad majssalsa, pico de gallo och romansallad.