



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Fish tacos med limesyrlig rödkål, mango och vitlöksyoghurt

Limesyrlig rödkål

Lime 1 st

Rödkål 250 g

🏠 Socker 2 tsk

🏠 Salt

Vitlöksyoghurt

Matyoghurt 1 dl

🏠 Vitlök 1 klyfta

🏠 Salt

🏠 Svartpeppar

Fish tacos

Koljafilé 300 g

Spiskummin 1½ tsk

Paprikapulver 1 tsk

🏠 Salt ½ tsk

🏠 Ströbröd ca ½ dl

🏠 Olivolja 1 msk

Till servering

Mango 1 st

Tortillabröd ½ förp

1. Limesyrlig rödkål: Tvätta limen i ljummet vatten och finriv skalet. Skiva rödkål tunt och lägg i en bunke. Blanda ner socker, lite salt, finrivet skal och pressad saft från limen. Blanda ordentligt, gärna med händerna.

2. Vitlöksyoghurt: Blanda matyoghurt med pressad vitlök, lite salt och nymald svartpeppar i en skål.

3. Fish tacos: Skär kolja i mindre bitar och krydda med salt. Lägg ströbröd på en tallrik och blanda med spiskummin och paprikapulver. Vänd fisken i kryddblandningen så det täcker runt om. Hetta upp olivolja i en stekpanna. Stek fisken ca 2 min per sida, tills den är klar.

4. Skala och tärna mango. Lägg upp i en skål.

5. Fyll tortillabröd med fish tacos, limesyrlig rödkål, mango och vitlöksyoghurt.