



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Meksikansk fisketaco med limesyltede grønnsaker og chipotlekremet maisdressing

Meksikansk fisketaco

400 g meksikanske fiskepinner
4 stk hvetetortillaer

Limesyltede grønnsaker

1 stk gulrot
1 stk rødløk
1 stk grønt eple
½ stk lime
🏠 ½ ts sukker

Chipotlekremet maisdressing

½ pakke mais
75 g lettromme
½ pakke chipotlemiks

Tilbehør

🏠 ½ stk lime

🏠 bakepapir (kan sløyfes)

🏠 aluminiumsfolie (kan sløyfes)

🏠 salt

- 1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
- 2 **Meksikansk fisketaco:** Fordel fiskepinnene utover et stekebrett med bakepapir, og stek dem i ovnen i omtrent 15 minutter, til de er gjennomvarme. Pakk tortillalefsene inn i aluminiumsfolie, og varm dem i ovnen med fiskepinnene når det gjenstår 4–5 minutter av fiskepinnenes steketid.
- 3 **Limesyltede grønnsaker:** Skrell og kutt gulroten og rødløken i strimler. Skyll og kutt eplet i strimler. Ha gulroten og rødløken i en serveringsskål, og vend inn en klype salt, saften fra den halve limen og ½ ts sukker. La grønnsakene trekke i laken i 8–10 minutter, eller til resten av retten er klar. Vend inn eplet rett før servering.
- 4 **Chipotlekremet maisdressing:** Sil laken av maisen, og skyll den. Bland maisen, rømmen og ønsket mengde av chipotlemiksen i en serveringsskål. Smak til med salt og 1–2 ss av laken fra de limesyltede grønnsakene.
- 5 **Tilbehør:** Kutt resten av limen i båter, og server limebåtene til retten.
- 6 Vel bekomme!

Tips fra kokken: Om du heller vil servere maisen for seg selv, kan du gjøre det. Du kan også steke maisen gyllen i en stekepanne.