



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Soft tacos med sprød laks, avocado/æblesalat, salsa og aioli

Avocado/æble salat

½ stk rødløg
½ stk æble
1 stk avocado
½ stk lime

Sprød laks

2 stk laksefiletter u. skind (har været frosset)
2½ spsk mel* ^b
4 spsk vand ^b

Soft tacos

4 stk soft tacos
1 stk gulerod
½ pose aioli
½ pose tomat salsa

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

- 1. Avocado/æblesalat:** Pil rødløg og hak det. Del æble, fjern kernehus og skær i mindre tern. Del avocado, skrab kødet ud og skær i mindre stykker. Kom det hele i en skål og riv limeskal over. Krydr med salt og peber. Skær resten af limen i både.
- 2. Sprød laks:** Skær fisken i store stykker (ca. 4x4 cm) og dup dem med lidt køkkenrulle. Krydr med salt og peber. Rør mel og vand sammen i en skål og vend fiskestykkerne i. Sørg for at det dækker alle sider. Varm en god sjat olie op til mellemhøj varme på en stegepande, der passer til mængden af fisk. Kom fisken på panden og pas på de ikke ligger for tæt. Steg 5-6 min. i alt på alle sider til de har fået en flot farve. Læg dem til side på et stykke køkkenrulle.
- 3. Soft tacos:** Varm en anden stor stegepande op til høj varme. Varm tacos ca. 1 min på begge sider til de har fået lidt farve.
- 4. Fyld:** Skræl gulerod og riv groft. Fordel sprød fisk, revet gulerod og avocado/æblesalat på de lune tacos. Top med aioli og tomat salsa til sidst.