



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Taco med asiatisk färs, limesyrad gurksallad och ponzuslaw

Limesyrad gurksallad

Snackgurka 1 st
Lime 1 st

● Socker 1 tsk
● Salt 1 krm
Koriander 20 g

Ponzuslaw

Coleslawmix 1 förp
Ponzu 1 förp

Asiatisk färs

Asiatisk färs 250 g

Till servering

Tortillabröd ½ förp
Chilimajonnäs ½ förp
Böngroddar ½ förp

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Socker

- 1. Limesyrad gurksallad:** Skiva snackgurka och lägg i en skål. Blanda ner socker, salt och pressad saft från lime. Grovhacka koriander och blanda ner vid servering.
- 2. Ponzuslaw:** Lägg coleslawmix i en skål och blanda ner ponzu.
- 3. Asiatisk färs:** Hetta upp lite olja i en stekpanna och stek asiatisk färs ca 4 min, tills den är genomstekt och fått fin färg.
- 4. Värm tortillabröden** hastigt i en varm, torr stekpanna. Fyll bröden med asiatisk färs, limesyrad gurksallad, ponzuslaw, chilimajonnäs och krispiga böngroddar.