



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.