



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.