



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Tun tacos med friterede majs og salsa

## Det skal du bruge

3/4 stk rødløg  
 1 stk tomat  
 1/2 stk lime  
 1 dåse majserner  
 1 1/2 fed hvidløg  
 1 stk avocado  
 2+2 spsk creme fraiche 18%  
 1/2+1/2 tsk spidskommen  
 1 pose ketchup  
 1 spsk rød balsamicoeddike  
 1 dåse tun  
 6 stk taco-skaller  
 1 stk hjertesalat

## Det skal du selv have

salt <sup>b</sup>  
 peber <sup>b</sup>  
 olie <sup>b</sup>  
 sukker <sup>b</sup>  
 mel\* <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

- Salsa:** Pil og hak løg og skær tomaterne i mindre tern. Riv skallen af limen og pres saften. Bland tomat og halvdelen af de hakkede løg med limeskal og halvdelen af saften, 1/2 spsk olie, lidt salt og peber.
- Friterede majs:** Hæld væden fra majsene. Bland majskerne med 1 spsk mel. Varm olie op på en pande og steg majsene ved høj varme til de bliver sprøde og gyldne. Lad dem dryppe af på køkkenrulle.
- Avocadocreme:** Pil og hak hvidløg. Del avocado, fjern stenen og skrab kødet ud af skallen med en ske. Mos eller blend det med halvdelen af creme fraiche og spidskommen, 1/3 af det hakkede hvidløg og lidt salt.
- Tunfyld:** Steg resten af de hakkede løg og hvidløg på en pande i lidt olie i 1 min. ved middelvarme. Tilsæt spidskommen, ketchup, balsamico og 1 spsk sukker. Hæld væden fra tunen og kom tunkødet på panden. Hæld resten af limesaften over blandingen og rør godt rundt. Stegt 3-4 min. og smag til med salt og peber.
- Varm tacoskaller på en brødrister eller i microovnen. Skyl salat og snit i mindre stykker.
- Servér de lune tacoskaller med tunfyld, tomatsalsa, avocadocreme, friterede majs, salat og resten af creme fraichen.