



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Tun tacos med friterede majs og salsa

Det skal du bruge

¾ stk rødløg
1 stk tomat
½ stk lime
1 dåse majserner
1½ fed hvidløg
1 stk avocado
2+2 spsk creme fraiche 18%
½+½ tsk spidskommen
1 pose ketchup
1 spsk rød balsamico
1 dåse tun i vand
6 stk taco-skaller
1 stk hjertesalat

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b
sukker ^b
mel* ^b

^b basisvare

- 1. 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, ½ spsk olie, lidt salt og peber.
- 2. Friterede majs:** Hæld væden fra majsene. Bland majsernerne 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.
- 3. 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, ⅓ af det hakkede hvidløg og lidt salt.
- 4. 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.
- 5.** Varm tacoskaller på en brødrister eller i microovnen. Skyl salat og snit i mindre stykker.
- 6.** Servér de lune tacoskaller med tunfyld, tomatsalsa, avocadocreme, friterede majs, salat og resten af creme fraichen.