FISK

# Baja fish taco with beer

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **60 min** Portioner: **4**

60

Hemgjord fisktacos med en pico de gallo-variant på blekselleri och picklad majonnäs.

Min Baja fisktacos gör jag med en ölfrityrsmet på corona öl, koriander och limejuice. Jättefina och fräscha smaker. Receptet på hemgjorda tortillas lånade jag från Alexander Sundvist: Vetetortillas dock gjorde jag några små ändringar men följ hans grundrecept och experimentera själva.
#Cheffraimansmat

## INGREDIENSER

**Frityrsmet**
4 filéer torskrygg (tärnad)
2-3 dl vetemjöl
1-2 dl öl (helst corona)
1 tsk salt
3 msk hackad färsk koriander (funkar med fryst)
1 st lime, juicen

**Pico de gallo**

2 st hackad tomat
1 st hackad rödlök
1 st finhackad chili
2 st hackade blekselleristjälkar
4 msk hackad färsk koriander (funkar med fryst)
0.5 st citron (juicen)
2 msk olivolja
salt efter smak
svartpeppar efter smak
0.5 tsk spiskummin

**Majonnäs**
3 st äggulor
5 dl matolja
3 msk picklad lag (valfritt)
salt efter smak

## GÖR SÅ HÄR

1. Börja med att blanda ihop ingredienserna till frityrsmeten och smaka av. Vispa smeten slät och ställ in i kylen och låt vila ett tag. Tärna torsken och rulla bitarna i lite mjöl för att smeten ska fastna bättre.

2. Hacka och blanda ihop ingredienserna till pico de gallon och ställ in i kylen under tiden.
Gör majonnäsen vid detta skede. Vispa med hjälp av en elvisp gulorna fluffiga och tillsätt sedan oljan med en jämn och tunn stråle till önskad konsistens. När majonnäsen är klar blandar man i picklad lag (t ex från inlagda gurkor eller liknande) och salt. Har man ingen picklad lag hemma kan man ta rödvinsvinäger istället. Det ger också lite färg och smak till majonnäsen.

3. Doppa nu torskbitarna i frityrsmeten. I en djup stekpanna (eller fritös) häller du i frityrolja ca 1-2 cm och värm upp till ca 180 grader och därefter friterar du torsken gyllenbrun pö om pö.
Servera torsken i de varma hemgjorda tortillabröden tillsammans med pico de gallo, majonnäs och en kall corona. Smaklig måltid!