



FISK

Majstortilla med grillad lax

Kock: **Henrik Norström** Tid: **45 min** Portioner: **8**



Min variant på fish tacos. Grillad lax i tortillabröd med avokado, broccoli och daikonkrasse.

Använd gärna slagsidan på laxen som är lite fetare och passar utmärkt för grillning.



INGREDIENSER

500 g laxfilé
8 st majstortillas
2 st avokado
1 msk citronjuice
salt och peppar
0.5 st broccoli, både stjälk och knopp
8 st små tomater
ev. nyriven pepparrot
krasse att toppa med (gärna daikon)

GÖR SÅ HÄR

- 1** Förbered alla ingredienser. Gröp ur avokadon och mosa med gaffel, krydda med salt och peppar och försiktigt med citronjuice, som annars kan döda smaken. Dela tomater i mindre bitar.
- 2** Skär av broccolins små knoppar, skala stjälken och skär den i 2x3 cm stora bitar. Koka 30 sek i saltat vatten. Kyl i kallt vatten. Torka på handduk. Skiva tomaterna. Klipp krassen. Gärna daikonkrasse som du kan lägga i kallt vatten innan.
- 3** Dela laxen i 8 avlånga och jämntjocka bitar. Sätt fart på grillen eller hetta upp grillpannan. Rosta brödet i en varm panna eller direkt på plattan. Lägg i de rostade bröden, avokadoröran, tomater och broccoli. Lägg bröden vikta i en skål.
- 4** Du vill åt grillsmaken på laxen utan att den blir överkörd. Därför ska grillen eller pannan vara het. Pensla den helt torra laxen med lite olja, salta och peppra. Grilla ca 15 sek per sida och lägg upp med krasse och ev pepparrot. Se bilden.