FISK

Fisktaco med hemgjorda majstortilla

Kock: **Katrine Loo & Patrik Sers** Tid: **60 min** Portioner:

60

Taco. Svenskens fredagsmys. Att göra egna bröd och fritera fisk att fylla med gör det lite godare och en rätt att bjuda på till champagne.

Ja friterad fisk till de franska eller brittiska bubblorna är en klockren kombination så glöm ölen till fish'n'chips då öppnar vi lite "brittish fizz".

INGREDIENSER

Tortillabröd
2 dl majsmjöl
0,5 tsk bakpulver
0,5 tsk salt
2 msk fiberhusk
2 dl vatten
1 msk rapsolja

Sås

2 dl creme fraiche
1 st citron
0,5 st vitlöksklyfta
salt och peppar

Vitkål
250 g vitkål
1 msk vitvinsvinäger
1,5 msk rapsolja
salt och peppar

Fisk
400 g vit fisk, benfri
1 st ägg
1 tsk vatten
1,5 dl majsmjöl
1,5 dl glutenfritt panko
neutral matolja till fritering
salt och peppar

GÖR SÅ HÄR

1. Börja med tortillabröden:Blanda alla torra ingredienser i en bunke. Tillsätt vatten och olja. Knåda ihop till en deg. Dela degen i ca 6 bitar.Rulla varje bit till en boll och kavla ut dem tunt på mjölat(majsmjöl) bord. Stek i en torr stekpanna. Lägg varje bröd i en kökshandduk tills det är dags att äta. Dessa håller sig mjuka under några timmar i handduk.

2. Nu är det dags för såsenDela citronen i två delar. Lägg dem med snittytan ner i en varm stekpanna. De ska få rejäl stekyta. Lägg cremefraichen i en bunke, salta och peppra, riv i en halv vitlöksklyfta, pressa ur den ena halvan av citronen, blanda runt och smaka av. Önskas mer smak av den nu sötaktiga citronen, pressa i andra halvan. Ställ i kylen.

3. Strimla nu vitkålen tunt och lägg i en skål. Massera in kålen med oljan och vinägern, salta och peppra. Ställ åt sidan.

4. Nu plockar vi fram fiskfiléerna.Skär den i lagom stora bitar för att passa i bröden, salta och peppra fisken.
Vispa upp ägget med lite vatten i en skål. Häll upp majsmjöl på en tallrik. Sedan glutenfritt panko på en annan.(Det går såklart bra att använda vetemjöl och vanligt panko om man inte behöver äta glutenfritt).
Dubbelpanera fisken - vänd fisken först i mjölet, sedan ägget, sen pankon. Hetta upp olja i en hög kastrull, till 170 grader. (Ha ej fläkten i gång och ha ett lock nära till hands om olyckan är framme).
Lägg i några fiskbitar i taget och fritera tills de är gyllene. Lägg de nyfriterade fiskarna på lite hushållspapper.

5

Dags att montera. Lägg ett litet salladsblad i botten på tortillan, lägg på fisken, den kalla såsen, toppa med vitkålssalladen.
(Har du picklad lök hemma, kan du avsluta med några ringar. Rostade sesamfrön kan också hamna på toppen).