FISK

Taco med rökig lax, chili/limepicklad gurka och koriander

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **60 min** Portioner: **4**

60

En smakrik och kul variation på allas vår älskade taco. Här med rökig lax och picklad gurka med chili & lime.

INGREDIENSER

1 kg laxfilé, hel sida
1 msk rökt paprikapulver
1 msk paprikapulver
1 tsk koriander, malen
1 msk salt
olivolja

Chili/limepicklad gurka

1 st gurka, tunt skivad
0.5 dl ättika

1 dl socker
1.5 dl vatten
1 st röd spansk peppar, tunt skivad
2 st lime, skivad

Tillbehör
100 g babyspenat
2 st paprika, strimlad
1 ask cocktailtomater, kvartade
1 knippe rädisor, tunt skivade
1 st rödlök, strimlad
3 dl gräddfil
1 kruka koriander
tortillabröd

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 150 grader.

2. Chili/limepicklad gurka: Lägg den tunt skivade gurkan i en glasburk och varva med limeskivor och chili. Rör ihop ättika, socker och vatten tills sockret löser sig och häll lagen över gurkan. Låt stå tills laxen är färdig. Gurkan görs med fördel ett par dagar innan alt. dagen innan. Den håller sedan flera veckor i kylen om du är noga med rena redskap när du tar upp gurkan ur lagen.

3. Laxen: Gnid in laxen med olivolja och alla kryddor. Sätt in i ugnen i ca. 30 min. eller tills innertemperaturen är 52 grader.

4. Montera ihop din taco så som du vill ha den. Byt ut eller lägg till råvaror så att den blir precis som du gillar. Jag använder babyspenat, paprika, rödlök, tomat, gräddfil och koriander och så förstås den picklade gurkan.