



FISK

Fried Fish Tacos

Kock: **Todd English** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Att säga att jag är beroende av fisktacos skulle vara en underdrift. Det är kombinationen av de olika texturerna och smakerna som jag älskar. Frasigt friterad fisk, krispig kål och en krämig avocado som alla binds ihop med min örtiga Chimichurri!

Du behöver garanterat inte använda alla dessa såser varje gång, men varje sås adderar en uns av välkomnande smaker. Om friterat inte är din grej så grilla fiskfiléerna och pensla dem med lite olivolja, salta och peppra. Bryt sedan upp dem i större bitar när du bygger ihop din taco.



INGREDIENSER

- 8 st vetetortillas
- 1 dl avocadokräm
- 2.25 dl fint strimlad salladskål
- 1 dl chimichurri
- 3 dl vegetabilisk olja
- 450 g röd snapper filé
- 1 dl semolina- eller pastamjöl
- 1 dl vetemjöl

0.5 tsk havssalt
0.25 tsk nymald svartpeppar
1 dl min tartarsås med kapris

GÖR SÅ HÄR

- 1** Blanda ihop mjöl, salt och peppar på låg tallrik. Doppa fisken i mjölblandningen så hela fiskbitarna täcks.
- 2** Häll upp olja i en gjutjärnsgryta så att djupet är cirka 6 cm, hetta upp på mediumvärme till 177°C. Friterar fisken i omgångar, cirka 2 minuter på varje sida eller tills de är gyllenbruna och fisken delar sig lätt med en gaffel. Låt sedan fisken rinna av på en bit hushållspapper. Håll varmt.
- 3** Värm tortillabröden i omgångar i en teflonpanna. 2-3 minuter på varje sida så de blir lite lätt rostade.
- 4** Häll 1 tsk tartarsås i varje tortilla, bryt upp fisken i bitar och lägg i fisk och kål i varje tortilla. Klicka i avocadokräm och skvätt över med chimichurry. Smaklig måltid!