



LAKSETACO MED HJEMMELAGET GUACAMOLE, SALSA OG LEFSER

6C, LOVISENLUND SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

LAKS

600 g	laksefilet, uten skinn
4 ss	tacokrydder
0.5 dl	olivenolje
0.5 stk	isbergsalat

GUACAMOLE OG SALSA

1 stk	avokado
2 ss	koriander
2 stk	hvitløksfedd
1 stk	lime
1 ss	rømme
2 stk	tomater
0.5 stk	rødløk
0.5 stk	chili
0.25 ts	pepper
0.5 ts	salt

TORTILLALEFSER

0.25 dk	rapsolje
200 g	hvetemel

SLIK GJØR DU:

- 1 Bland med tacokrydder og olje til en marinade. Skjær laksen på langs i pekefingertykke strimler, og ca 5 cm lange. Ha fiskestrimlene i en liten pose sammen med marinaden. Sett kaldt i 20 minutter, mens du lager salsa og guacamole.
- 2 Del avokado i to. Fjern stein, og skrap ut avokadokjøttet med en skje. Ha over i en bolle og press saft fra en halv lime. Mos sammen med en gaffel og rør inn ett finhakket hvitløksfedd, koriander og rømme. Smak til med en del chili, salt og pepper
- 3 Hakk tomat og ha i en bolle. Finhakk et fedd hvitløk, chili og rødløk og vend med tomatene. Press saft fra lime over blandingen. Smak til med salt og pepper. Grovhakk koriander og vend inn.
- 4 Nå skal du lage tortillaefsene. Bland alle ingrediensene sammen og elt deigen sammen for hånd slik at den blir smidig. Rull deigen til en pølse og del den i 6 like store deler. Form til runde boller. Kjevle ut hver bolle til tynne lefser. Stek tortillaene i en varm stekepanne, snu når de begynner å få små brune flekker.

Legg til avkjøling under et fuktig kjøkkenhåndkle slik de holder seg myke.

Til slutt steker du fiskestrimlene på sterk varme i 2-3 minutter på hver side.

1 dl bakepulver
 vann