



LAKSETACO MED MANGOSALSA

6C, HATLANE SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

- 1 ts salt
- 1 ss sitronsaft
- 1 stk Søt, rød paprika
- 1 stk vårløk
- 1 stk Pose salat babyleaf mix
- 1 ts paprikapulver
- 1 stk rød chili
- 1 stk beger cherrytomat a 250 gr
- 1 ts cumin
- 1 stk mango
- 2 ss nøytral olje
- 1 ts pepper
- 300 g laksefilet/ ørretfilet
- 1 ss hvit eddik

SLIK GJØR DU:

I

Mangosalsa:

Finhakk mango, chili og vårløk og bland i en skål sammen med sitronsaft, eddik og olje. Smak til med salt og pepper.

Grove tortillalefser:

Sett ovnen på den temperaturen som står på pakken til tortillalefsene, og legg lefsene på en stekerist på bakepapir. Stek lefsene til de ser ferdige ut.

Laksetaco:

Skjær laksefileten i biter, stek den raskt i en varm stekepanne i olje og krydre med cumin, salt, pepper og paprikapulver.

Vask salaten, og skjær opp tomatene og paprikaen i terninger.

Legg salat, tomat, søt paprika og laks i de varme lefsene, og topp med mangosalsa. Pakk sammen til en fin wrap. Bon appetit :-)

Oppskrift av 6C gruppe 1, ved Ragnhild, Selma, Helene og Frida.