



Fisktacos på regnbåge med äppelsalsa och jalapeñomajonnäs

Fisktacos på regnbåge med äppelsalsa och jalapeñomajonnäs

Har du svensk regnbågslax hemma? Gör tacos! Fyll tacobrödet med rejäla bitar cornflakespanerad fisk, finskuren asiatisk rödkålssallad och frisk salsa av svenska äpplen. Lägg sedan på en klick het jalapeñomajonnäs och toppa med färsk koriander.

4 PORTIONER / CA 30 MINUTER

600 g regnbågsfilé
3 dl cornflakes, krossade till små bitar
1 dl vetemjöl
2 ägg
salt och nymalen svartpeppar
smör till stekning

ASIATISK RÖDKÅLSALLAD

300 g rödkål, tunt strimlad
1 morot, strimlad eller riven
2 salladslökar, tunt skivade
1 msk färsk ingefära, finriven
2 msk risvinäger (eller limejuice)
2 msk sesamolja (rostad för mest smak)
1 msk soja
1 tsk honung

ÄPPELSALSA

2 svenska äpplen, tex Aroma, fintärnade
½ rödlök, finhackad
½ citron, skal och saft
1 msk olivolja
salt och nymalen svartpeppar

JALAPEÑOMAJONNÄS

1 dl majonnäs
1–2 jalapeño (färska eller inlagda), finhackade
1 tsk citronjuice
salt

TILL SERVERING

8–12 små tortillabröd
färsk koriander

1. Rödkålssallad: Blanda rödkål, morot, salladslök och ingefära i en bunke. Rör ihop risvinäger, sesamolja, soja och honung. Häll dressingen över salladen och blanda. Låt marinera medan du gör resten.
2. Äppelsalsa: Blanda tärnat äpple, rödlök, skal och saft av citron, olivolja samt salt och nymalen svartpeppar.
3. Jalapeñomajonnäs: Rör ihop majonnäs, hackad jalapeño och lite citronjuice. Smaka av med salt.
4. Fisken: Skär regnbågsfilén i lagom stora tacobitar. Krydda med salt och nymalen svartpeppar. Vänd fiskbitarna först i mjöl, sedan i uppvispat ägg och sist i krossade cornflakes. Hetta upp rikligt med olja i en stekpanna och stek fisken gyllene och krispig, ca 2–3 min per sida. Lägg på hushållspapper.
5. Servering: Värm tortillabröden i en torr panna eller ugn. Fyll med rödkålssallad, en bit panerad regnbåge, lite äppelsalsa och en klick jalapeñomajonnäs. Toppa med färsk koriander.

FISKFAKTA: Svenskuppfödd regnbågslax brukar väga mellan 2,5 och 3 kg.

