

Fisktacos - Tacos de Pescado - Fish Tacos

Picklad rödlök

- 2.5 st rödlök, tunt skivad
- 1 dl äppelcidervinäger, god och bra kvalitet
- 1 dl vatten
- 2 nypor salt
- 2 nypor socker (valfritt)

Coleslaw

- 250 g vit- eller rödkål, finstrimlat (1/4 - 1/2 huvud)
- 1 dl majonnäs
- 1 dl creme fraiche
- 2 nypor salt
- 1 tsk el mer hot sauce, t ex cholula el sriracha
- 1 klyfta pressad limejuice (2st lime går åt till hela receptet)

Topping

- 3 st tomater, hackade
- 0.25 st rödlök
- 1 msk hackad färsk el inlagd jalapeno (el mer om du gillar starkt)
- 1 knippe färsk koriander, hackad

Avokadosås

- 1 st stor el 2 små avokador, mogen
- 1 msk creme fraiche
- 1 st finriven vitlök
- 1 nypa salt
- 1 klyfta färskpressad limejuice (2 st lime går åt till hela receptet)

Servering

- 1 flaska hot sauce, t ex cholula el sriracha (favoriter)
- 2 st lime till hela receptet, klyfta det som finns kvar till serveringen
- 1 knippe färsk koriander, hackad

Tacos

- 600 g valfri fisk
- 1 pkt valfria tortillabröd