

Fräscha lättlagade fisktacos med mangosalsa.

Till helgen är det dags för den första deltävlingen i Melodifestivalen. Kanske är det läge att bjuda hem lite goda vänner, fylla chipsskålarna till brädden och bänka er framför tv'n. Men för att ni inte ska föräta er på chips och dipp, ja då tycker jag ni ska börja kvällen med att äta något riktigt gott. Som en bricka full med läcker fisktaco.

Det här är matlagning när den är som bäst tycker jag. Enkelt att laga, hälsosamt, räcker till många och är otroligt smakrikt. Precis så man vill ha det (så att man med gott samvete kan sätta i sig en halv påse chips sen..)



4 PORTIONER



20 MIN

Fisk

Tapas

Tex Mex

Ingredienser:

ca 500 g lax
3 limefrukter
1/2 röd chili
250 g tinad mango i bitar (köpt fryst)
200 g gurka
1/2 rödlök
1 knippe färsk persilja eller koriander
1 msk flytande honung
salt

salladsblad
svarta och vita sesamfrön

Gör så här:

1. Skär laxen i 1x1 cm stora kuber och lägg dem i en bunke.
2. Pressa saften ur två limefrukter och finhacka chilin, Håll detta över laxen.
3. Salta laxen och låt den gärna stå och marineras en stund medan du gör salsan.
4. Lägg den tinade mangon i en skål och skär gurkan i små bitar.
5. Finhacka löken och persilja eller koriander.
6. Blanda samman allt i bunken.
7. Pressa limesaften ur en lime över allt i bunken, ringla över honungen och salta lätt. Rör om väl.
8. Stek laxen hastigt i en het panna så den får färg runt om. (Du kan behöva steka i omgångar så det inte blir så fullt i stekpannan.)
9. Lägg ut fina, lite skålformade salladsblad på en bricka.
10. Lägg en sked salsa i botten på varje blad och ett par tärningar lax ovanpå.
11. Toppa med sesamfrön och hackad persilja eller koriander. Servera direkt.

Två vintips till fisktacos med mangosalsa



Spara i lista

Ruffino Prosecco Treviso Organic Brut

Systembolagsnummer: 79936

139,00 kr

Till fisktacos passar det riktigt bra med ett välkylt vitt mousserande vin. En torr ekologisk Prosecco med inslag av tuttifrutti, päron och en fläkt av mandelmassa.



Spara i lista

Schmitges Vom roten Schiefer Riesling Kabinett

Systembolagsnummer: 73726

151,00 kr

Det här vinet har en mycket hög syra (9 gram/liter) som läckert balanserar vinets restsötma. Perfekt till många rätter som har lite sötma. Gärna med asiatiska influenser och det är heller inga problem om det finns kryddhetta i anrättningen.

Se också



Crispy fish tacos med mango- och avokadosalsa, kålsallad och chipotlemajo.

Sofia Henriksson, vinnaren från Sveriges Mästerkock, bjuder på sitt recept på crispy fish tacos med mango- och avokadosalsa, kålsallad och chipotlemajo.

[Läs mer](#)



Goda tillbehör för en lyckad taco-kväll.

Svenska barnfamiljers främsta helgfavorit är tacos och tex mex. Här får du recept på de godaste tillbehören som du lätt gör själv.

[Läs mer](#)



Charkbricka.

Duka fram en härlig charkbricka med lite goda ostar och tillbehör. Perfekt att servera med ett glas spansk cava - hemma eller som picknick, det väljer du själv!

[Läs mer](#)



Gambas al ajillo.

En klassiker på varje tapasrestaurang och en storfavorit hos många! Gambas al ajillo är även enkelt att laga hemma. Här bjuder vi på ett hett recept med dryckestips till.

Läs mer

Utskrift