

Sashimitacos.

Asiatiska smaker i en taco är oväntant gott. Mattias Larsson, även känd som Fredagskocken, visar hur du kan göra en god sashimitaco där den krämiga jordnötssåsen och de krispiga grönsakerna är utmärkta smakkompisar till den råa laxen. Receptet kommer från hans kokbok "Fredagskockens hamburgare och tacos".



Foto/Copyright: David Back



4



40 MIN

Asiatiskt

Tex Mex

Fisk

Jordnötssås:

Ingredienser:

100 g jordnötssmör
1 msk soja
1 msk pressad citronsaft
½ dl vatten
salt

Gör så här:

1. Börja med jordnötssåsen. Blanda samman alla ingredienser och smaka av med salt.

Råmarinerade grönsaker:

Ingredienser:

½ paprika
¼ fänkål
75 g vitkål
1 lime
½ dl grovhackad koriander
salt

Gör så här:

1. Strimla grönsakerna fint. Finriv det yttersta skalet på limen och pressa ur 2 msk saft.
2. Blanda grönsakerna med limeskal och -saft, koriander och en nypa salt.

Sashimi:

Ingredienser:

400 g sushilax, t ex Salma eller Fröya
½ dl japansk soja
2 msk sesamfrön

Gör så här:

1. Skiva laxen tunt. Marinera den med soja och sesamfrön i några minuter.

Servering:

Ingredienser:

2 salladslökar
1 dl jordnötter
12 små tortillabröd

Gör så här:

1. Strimla salladslökarna och hacka jordnötterna till servering.
2. Servera laxen med tortillabröd, råmarinerade grönsaker och jordnötssås. Toppa med lite hackade jordnötter och strimlad salladslök.

Dryckestips till sashimitacos:



Spara i lista

Expedition Torrontés Chardonnay

Systembolagsnummer: 6259

69,00 kr

Doften i Expedition Torrontés Chardonnay är medelstor, fruktig och aromatisk med av inslag päron, äpplen, citrus och blommor. Smaken har en fruktsötma som balanseras väl av vinets fräscha syra. I smaken finns toner av päron, tropisk frukt, blommor och citrus. Vinet passar extra bra till fräscha fiskrätter.



Spara i lista

Kung Fu Girl Riesling

Systembolagsnummer: 2690

142,00 kr

Kung Fu Girl Riesling är ett vin som passar extra bra till fisk och skaldjursrätter med asiatiska inslag. Smaken är nästan torr och frisk med bra balans och inslag av persika, canataloupemelon samt en touch av citruszest. Vinet har en utmärkt fruktighet och en bra smaklängd.

Fler recept från Fredagskockens hamburgare och tacos:



Tryffelburgare.

Tryffelburgare som både kan göras med riktig tryffel eller tryffelolja beroende på vad du har hemma. Receptet kommer från boken "Fredagskockens hamburgare och tacos" av Mattias Larsson.

[Läs mer](#)



Klassisk hamburgare.

Fredagskocken ger dig sitt recept på klassiska hamburgare. Ett perfekt recept när du vill ha en helt vanlig burgare. Kommer även med dryckestips.

[Läs mer](#)



Svenssontaco.

Hemligheten ligger i kryddblandningen! Gör riktigt smarriga tacos med Fredagskockens recept på kryddmix, guacamole och salsa. Recept inkl. vintips finns här.

[Läs mer](#)
