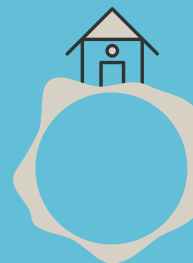




Laxfärstacos

Oavsett preferensram kan alla äta tacos. tacoblandning, det är förvånansvärt enkelt. Hur du sedan bygger din tacos är helt upp till dig, så länge du inte glömmar laxfärsen.



Från Öckerö Hav:

- Idas Laxfärsrulle 8st x 1,25
10 Kg-låda 23110

Tillagningen av laxfärs

Tina laxfärs i kyl över natten. Stek laxfärsen på medelhög värme och servera med dina tacosfavoriter.

Vad vi har i vår tacos

- Tacokryddad laxfärs
- Guacamole
- Tacosalsa
- Majs
- Tomat
- Picklad rödlök
- Gräddfil
- Gurka
- Tortillabröd
- Nachochips

Tacokrydda för 10 personer

- 1 msk salt, vitlökspulver, lökpulver, spiskummin, chilipulver
- 2 msk paprikapulver

Vill du ha i mer hetta addera då 1 msk cayennepeppar. Blanda kryddorna i en burk och tillsätt tidigt under stekningen, går att ersätta med färdigblandad kryddblandning.

Guacamole för 10 personer

- 8 mogna avokador
- 4 msk färskpressad limejuice
- 2 finrivna vitlöksklyftor
- 1 urkärnad och finhackad chili (t ex spansk peppar)
- 3 finhackade tomater
- 1 kruka hackad koriander
- salt och peppar

Picklad rödlök för 10 personer

- 1 dl ättika
- 2 dl socker
- 3 dl vatten
- 1 stjärnanis
- 3 stora rödlökar

Koka upp lagen och rör om tills sockret har löst upp sig och kyl ner. Skala och skiva rödlöken riktigt tunt. Lägg ner löken i en burk med tät förslutning och håll den kalla lagen så att den täcker all lök. Som godast efter två dygn i kyl.