HAUGEN-GRUPPEN

Baja Style Fish Taco (10 personer)

Preparation



Vispa äggen med Realime och salt och peppar.

Vänd fisken först i ströbröd, sedan i äggvispet och slutligen ströbröd igen.

Fritera på 160 grader tills fisken är gyllene. Låt rinna av och salta lätt.

Servera med Missons Snackstortillas, ljumma de mjuka bröden eller fritera. Bottna tacon med salsan, fisken och salladen. Toppa med Ranch dressing och till sist jalapenon och koriandern.

Tips! Byt ut fisken mot pillad räkor som du marinerat i lite Realime och Cholula.

Produkter

fiskfilé med fast kött, ex. Uer, skuren i munsbitar	1,3 kg
Paradiso Majsströbröd glutenfritt (273 819)	4 dl
ägg	3 st
Pressad Lime *(Svaveldioxid eller sulfit)	1 dl
Falksalt & vitpeppar från kvarn	
Snackstortillas	
El Paradiso Salsa Fresca	5 dl
Heinz Creamy Black Pepper Ranch (279 111)	2 dl
French´s Crispy Jalapeno (217 601)	1 dl
romansallad i bitar	
salladslök, strimlad	
koriander, färsk och skuren	

*Allergener