

## Fisktacos a'la tilapia

Denna gång gjorde jag en uppdatering av "fredagsmyset", d v s **tacos**. Tacos är en grym rätt då den kan anpassas i det oändliga – alla kan göra sin favorit-gammal som ung. Det är bara tillbehören som sätter gränserna. Så fyll bordet med fisk, massor av grönsaker, någon god sås och bröd och sätt ihop din favorittacos.



### Gör så här

Tillaga tilapia som du föredrar – i ugn, i stekpannan eller på grillen.

Jag skar ut filé på större fiskar (låt skinnet vara kvar), och krydda med en masala/curry mix. Pensla gärna skinnet eller gallret med lite olja.

Sedan grillade jag fisken med skinnsidan ner mot gallret (vänd inte) tills fiskköttet var mjukt och lätt skivade sig.

### Tillbehör

- Tortilla bröd
- Skivade grönsaker (tomat, gurka, mango, grillad majs, avokado). Välj dina favoriter.
- Sås. Jag använde Chilisås från Skånsk Chili och så mixade jag en sesamsås (tahini, pressad citron, vitlök, olja, salt, peppar. Mixa med stavmixer och späd med vatten till önskad konsistens).
- Hushållspapper (tacos äts med händerna).

Ta ett bröd, lägg på tillbehör-det ska vara lite av varje, vik ihop och njut!

