

Urban taco med fransyska

Ingredienser

600 g stor fransyska (eller bog)
1–2 msk rapsolja
1 röd chilifrukt, finhackad
1 vitlösklyfta, finhackad
1 gul lök, finhackad
1 msk tomatpuré
salt
svartpeppar, malen
1 tsk spiskummin
½ dl vatten

Guacamole

2 avokado
½ tsk sambal oelek
1 tomat, finhackad
1 vitlösklyfta, finhackad
1 msk pressad lime
½ tsk salt
1 krm svartpeppar, malen

Till servering

blad av hjärtbladssallad eller grönsallad
tomater
rödlök, tunt skivad
färsk koriander
jalapeño, skivad
gräddfil

Gör så här

Frys in köttet, ta det ur frysen och låt det tina ett par timmar tills det är halvtinat. Skär det till skav, dvs i millimetertunna skivor. Det är lättare att skära köttet riktigt tunt när det är fruset. Hetta upp en stekpanna med olja och stek kött, chili, vitlök, lök, tomatpuré och kryddor i två omgångar. Stek i några minuter, tillsätt vatten och fortsätt att steka tills vattnet har kokat bort.

Guacamole: Mosa fruktköttet från avokadorna med en gaffel, tillsätt övriga ingredienser och mixa till en slät blandning, använd stavmixer.

Servera köttet som green taco i salladsblad med guacamole, tomat, rödlök, jalapeño och gräddfil. Strö över koriander.