

Nachos med torsk og avokadodressing

Dette trenger du:

800 g torskefilet
3 ss olje
1,5 stk gul paprika
1,5 rød paprika
3 stk tomat
3 stk vårløk
200 g nachochips
2 dl revet ost

Avokadodressing:

1 stk avokado
1 fedd hvitløk
1,5 dl lettrømme
 $\frac{1}{2}$ ss limesaft
 $\frac{1}{4}$ ts sukker
 $\frac{1}{4}$ ts salt

Tacokrydder:

2 ts malt spisskummen
2 ts paprikapulver
 $\frac{1}{3}$ ts kajennepepper
1 ts oregano
 $\frac{1}{2}$ ts salt
 $\frac{1}{2}$ ts pepper
3 ss olje
1 ss limesaft

Tilbehør:

$\frac{1}{2}$ stk isbergsalat
 $\frac{1}{2}$ stk agurk
1 boks mais
 $\frac{1}{2}$ glass tacosaus

Dette gjør du:

1. Sett stekeovnen på 200*c.
2. Del fiskefileten i små terninger.
3. Bland sammen spisskummen, paprikapulver, kajennepepper, oregano, salt, pepper, olje og limesaft til tacokrydder. Ha dette over fisken.

4. Vask og rens paprika, tomat og vårløk.
5. Del paprika i biter.
6. Del tomat i små terninger.
7. Del vårløk i skiver.
8. Ha nachochips i en stor ildfast form.
9. Fordel tomat, paprika og vårløk over nachochipsene.
10. Legg på terningene med torsk.
11. Til slutt drysser du revet ost over.
12. Stekes i 15 minutter, på nest nederste rille i ovnen.

Salat:

1. Vask og rens isbergsalat, agurk.
2. Del salat i strimler og agurk i terninger.
3. Åpne en boks med mais.
4. Bland dette i en stor bolle til en salat.

Avokadodressing:

1. Del avokado i to, ta ut kjøttet og mos det med en gaffel.
2. Finhakk hvitløk.
3. Bland avokado, hvitløk, rømme og limesaft.
4. Smak til med sukker og salt.