

PESCADO CON CORONA

FRITERAD FISK-TACO

(12 TACOS)

0,5 KG FISK (FAST, TEX: TORSK/LAX)
1 PKT TEMPURA MIX
1 ISKALL CORONA
1 TESKED TORKAD OCH MORTLAD OREGANO
1/2 TESKED VITLÖKSPULVER
1/2 TESKED CAYENNE PULVER
1/4 TESKED NYMALEN SVART PEPPAR
1/2 TESKED FLINGSALT
1 L VEGETABILISK FRITYROLJA

GÖR SÅHÄR:

1. ÖPPNA ÖLEN OCH TA EN REJÄL KLUNK!
2. SKÄR FISKEN I CA 2 CM KUBER OCH TORKA MED PAPPER.
3. BLANDA TEMPURA MIXEN EFTER DIREKTIONEN OCH ERSÄTT VATTNET MED CORONA. BLANDA I OREGANO, CAYENNE OCH SVART PEPPAR. VISPA INTE FÖR HÅRT, TEMPURAMIXEN FÅR GÄRNA VARA LITE KLUMPIG!
4. VÄRM UPP CA 4 CM OLJA I EN STEKPANNA ELLER WOK PÅ MEDIUM VÄRME. TESTA VÄRMEN GENOM ATT DROPPA LITE AV TEMPURASMETEN I OLJAN. NÄR DET BUBBLAR FINT RUNT DEGEN SÅ HAR OLJAN PERFEKT TEMPERATUR.
5. DOPPA FISKEN I TEMPURAN OCH LÅT RINNA AV OCH LÄGG FÖRSIKTIGT I PANNAN. TA LITE FISK ÅT GÅNGEN FÖR BÄSTA RESULTAT. NÄR DEN ÄR GYLLENBRUN, LÄGG FISKEN PÅ PAPPER OCH SALTA. KLART!

REKOMENDERADE TILLBEHÖR:

PICO DE GALLO, COLESLAW, CHILISÅS,
FETAOST, LIME, SMÅ TORTILLABRÖD