

Torsktacos med syrlig rödkålssallad och ärttzatziki

Här är vårt bidrag till helgens Melodifestival.

Torsktacos med en syrlig rödkålssallad och ärttzatziki!

Framförd och skriven av Sandra Mastio.

1. Strimla ett halv litet rödkålshuvud och riv citronzest från en 1 citron och pressa över saften av en halv. Krama kålen ordentligt med handen så att den mjuknar.
2. Mosa 1 dl gröna ärtor slarvigt med en gaffel och blanda med 2 dl grekisk yoghurt och zest från 1 lime, 1 finriven vitlök och 1 knippe finhackad koriander.
3. Dela 800 g MSC-märkt torsk i lika stora bitar. Vispa upp ett ägg och lägg i fiskbitarna innan du vänder dem i pankoströbröd.
4. Stek på medelhög värme i olivolja på alla sidor i ca 5 min (totalt), fisken ska bli fast och pankon krispig.
5. Snabbstek 8 små tortillabröd och placera sen rödkålen i mitten innan du lägger på den nystekta fisken och toppar med ärttzatzikin.

Ät och njut!