

## Fisketaco

- Ingredienser:** Fisk (ulike fisketyper kan passe, - rød fisk er ofte populært blant barn), salt, pepper, matolje, lettrømme, hodekål, lime, tacolefser. Evt. avokado/mango/agurk/ cherrytomat.
- Ustyr:** Kniv, skjærefjøl, stekepanne, aluminiumsfolie, bolle, stekespade, skje.
- Fremgangsmåte:** Ha olje og krydder på begge sider av fiskestykkene. Pakk fisken i folie og stek den i glørne i bålet. (Eller stek den i stekepanne).
- Lag kålsalat:  
Skjær hodekålen i tynne strimler og ha i en bolle. Klem over saften fra en lime.  
Smak til med litt salt.
- Når fisken er ferdig stekt fordeles den i tacolefser sammen med kålsalat og litt rømme. Pakk hver lefserull inn i folie og legg i nærheten av varmen slik at den holder seg varm frem til servering.
- Hvis ønskelig; Lag varianter med avokado, tomat, mango og/eller agurk i lefsa sammen med fisken.

