



Frisse vistaco's

met een perzik-tomatensalsa en limoenmayo

Taco's komen oorspronkelijk uit Latijns-Amerika. Daar wordt het gezien als een snelle en voedzame maaltijd. Je kunt de knapperige taco's vullen met wat je maar wilt. Vandaag eten we ze met gebakken vis, perzik-tomatensalsa en een limoenmayo.

20 min | 759 kcal

*Help ons papier, Co2 en kosten
te sparen door je recepten te
bekijken via onze mobiele
website*



ekomenu
VOEL JE LEKKER

BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		1P	2P	3P	4P
Rode ui	<i>st</i>	0.5	1	1.5	2
Perziken op lichte siroop	<i>g</i>	100	200	300	350
Trostomaten	<i>g</i>	100	200	300	400
Puntpaprika	<i>g</i>	150	300	450	600
Verse koriander	<i>st</i>	0.5	1	1	2
Limoen	<i>st</i>	0.25	0.5	1	1
Witvissnippers	<i>g</i>	100	200	300	400
Tortilla wraps	<i>st</i>	2	4	6	8

zelf toevoegen:

Olijfolie	<i>el</i>	1	2	3	4
Paprikapoeder	<i>tl</i>	0.5	1	1.5	2
Komijnpoeder	<i>tl</i>	0.5	1	1.5	2
Mayonaise	<i>el</i>	1	2	3	4
Zout en (chili)peper					

**Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*



Deel je gerecht online met #ekomenu

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 180 °C en haal het ovenrooster uit de oven.
2. Pel en snipper de ui. Laat de perzik uitlekken en snijd in stukjes. Was de tomaat en snijd in kleine stukken. Was de puntpaprika, verwijder de zaadlijsten en snijd klein. Hak de koriander fijn. Doe alles in een kom en meng met de helft van het limoensap en olijfolie. Breng op smaak met zout en (chili)peper.
3. Dep de vis droog en breng op smaak met zout, peper, paprikapoeder en komijnpoeder. Verhit olie in een bakpan en bak de witvissnippers op een hoog vuur tot het gaar is.
4. Maak de wraps een beetje nat met water en snijd in 4 kwarten. Hang deze 'taco's' in het rek van de voorverwarmde oven en bak tot ze krokant zijn en een kleurtje krijgen.
5. Roer de rest van het limoensap (en eventueel limoenrasp) door de mayonaise. Vul dan de 'taco's' met de groenten, perzik en de vis en werk af met limoenmayonaise.

Tip: Als je nog overgebleven perzik-tomatensalsa hebt, kun je deze serveren als een salade bij de taco's.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief

