



Kalatakod värske ananassisalsaga

🕒 u 30-40 minutit

🍴 neljale

KOOSTISOSAD

8 pehmet minitortiljat
50 g salatisegu
1 avokaado
1-2 laimi
700 g tursafileed (või muu eelistatult valge, sarnast tüüpi kala, aga sobib ka lõhe või forell)
1 tl suitsupaprikapulbrit
0,5 tl jahvatatud vürtsköömneid
0,25 tl Cayenne'i pipart
1 sl hakitud koriandrit
1 sl õli
Salsa:
¼ värsket ananassi, kooritud ja keskmise puine osa eemaldatud
1 väike punane sibul
100 g kurki


VALMISTAMINE

Eemalda kalalt nahk, lõika kala väikesteks paarisenti meetri suurusteks tükkideks ja maitsesta suitsupaprika, vürtsköömnete, Cayenne'i pipra, hakitud koriandri ning soola-pipraga. Lisa õli, sega läbi ja jäta maitsestuma. Salsa valmistamiseks haki ananass, kurk ja sibul väikesteks tükkideks ning haki ka jalapenoviilud ning koriander. Sega kõik kokku ja maitsesta laimimahlaga ja lisa soovi korral ka 1 sl jalapeno marinaadi. Lülita ahi 220 kraadi juures grillrežiimile ja laota kalatükid küpsetuspaberiga kaetud ahjuplaadile ning küpseta ahju ülemises osas umbes 5 minutit, kuni kalatükid on küpse moega ja mahlased. Samas ahjus saad soojendada kohe ka tortiljad, kuid võid need ahju soojenemise ja kala küpsemise ajal ka hoopis kuumal pannil mõlemalt poolt jumeakaks küpsetada.

Tako valmistamiseks täida tortilja sobivas koguses salati, kalatükkide ja salsaga ning lisa mõned avokaadotükid. Soovi korral täienda veel jalapenoviilude ja laimimahlaga.

**2-3 sl marineeritud
jalapenoviile
suur peotäis
koriandrilehti
1 laim**

TOORAINED LEIAD:

 kaubamaja

