

Vistaco



Ingrediënten voor 2 personen

- 2 (volkoren) tortilla's
- 1 teentje knoflook
- ½ limoen
- 200g koolvisfilet
(of andere witte vissoort, bijv. kabeljauw, zeebaars,..)
- 1 el olijfolie
- ½ koffielepel chili vlokken
- 1 koffielepel gerookt paprikapoeder
- 1 koffielepel currypoeder
- 1 koffielepel oregano
- enkele kleine kerstomaatjes
- 1 avocado
- ½ rode ui
- 1 sinaasappel
- optioneel: verse koriander



Bereidingswijze

- Bak de tortilla kort aan in een antikleefpan.
- Pers de knoflook (gebruik hiervoor een knoflookpers) en de limoen uit.
- Marineer de vis met de olie, de knoflook, de limoen en de kruiden.
- Snijd nadien de vis in stukjes en bak hem aan in een pan.
- Pel ondertussen de avocado en snijd deze samen met de tomaatjes in een grove brunoise.
- Snijd de rode ui zeer fijn en voeg deze toe aan het avocadomengsel.
- Pers 1/2 appelsien uit en meng met de gebakken vis. Snijd de andere helft in blokjes.
- Meng alles door elkaar en serveer op de tortilla, eventueel kan er nog wat extra koriander toegevoegd worden.