

# STREET FOOD

Street food är mat som du kan köpa på gatan, från en food truck eller ett stånd. Det är ofta billigt och är perfekt för att prova något nytt och spännande när du besöker en ny plats!  
Varför inte testa dessa smarriga fish tacos?

500 g fryst kolja-  
eller torskfilé

2 msk vetemjöl

1 tsk salt

1 tsk malen spiskummin

1 tsk chilipulver

1 ägg

1 dl panko eller ströbröd

3 msk Arla Köket®

Smör- & rapsolja

12 små tortillabröd

Tillbehör:

2 dl Arla Köket® matyoghurt

150 g Apetina® vitost

Färsk koriander

Mangosalsa



## FISH TACOS

(4 portioner) Skär fisken i 12 bitar.

Blanda mjöl, salt, spiskummin och chilipulver på ett fat. Vispa upp ägget på ett annat fat och håll panko på ett tredje.

Doppa fisken först i mjölet, sedan ägget och sist i panko. Stek i smör- & rapsolja på medelvärme ca 2 min på varje sida.

Servera i tortillabröd med mangosalsa, matyoghurt, vitost och koriander.