

Barramundi Taco

Toplam 26 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~238 kcal

Açılış 8/10

Barramundi taco, ızgarada balık fileto ve lahana ile birleştirilerek sahil esintili, hafif ve sulu bir Avustralya sokak tabağıdır.

Malzemeler

- 400 gr Barramundi fileto
- 8 adet Tortilla
- 150 gr Lahana
- 2 yemek kaşığı Lime suyu
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

1. Balık fileto suyu ve zeytinyağıyla kaplayın.
2. Izgaraya orta yüksek ateşte 5 dakika kızdırın.
3. Balık toplam 8 dakika iki yüzlü pişirin.
4. Balık 3 dakika dinlendirin, taco içinde parçalanmasını.
5. Lahana kalan lime suyuyla karıştırın.
6. Tortillaları balık lahana ve sosla doldurup servis edin.

PÜF NOKTASI

Balık yüksek ateşte kızarmak için pişirmek taco içinde sulu kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Tacoları lime ve lahana salatasıyla doldurup sıcak olarak sunun.

Alerjenler

Gluten

Deniz ürünleri