



## Mexicaanse vistaco's op Baja-wijze

*Knapperige stukjes witte vis in maïstortilla met frisse koolsalade en een romige limoensaus. Straatvoedsel uit Baja California zoals het hoort.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>25'</b>	<b>15'</b>	<b>4</b>	<b>Hoofdgerecht</b>

### Ingrediënten

- 600 gr kabeljauwfilet
- 8 stuks kleine maïstortilla's
- 150 gr bloem
- 1 theelepel paprikapoeder
- 1 theelepel komijnpoeder
- 200 ml bruisend water
- 300 gr witte kool
- 2 stuks limoen
- 100 gr mayonaise

100 gr yoghurt  
1 teentje look  
1 bosje verse koriander  
zonnebloemolie om te frituren  
zout en peper

## Bereidingswijze

---

- 1.** Snijd de vis in repen van ongeveer 2 cm breed en dep ze droog.
- 2.** Meng de bloem met paprikapoeder, komijn, zout en peper en klop er het bruisend water door tot een gladde beslag.
- 3.** Verhit ruim olie in een diepe pan tot 180 graden.
- 4.** Haal de visrepen door het beslag en frituur ze goudbruin en krokant in ongeveer 4 minuten. Laat uitlekken op keukenpapier.
- 5.** Snijd de kool heel fijn en meng met het sap van 1 limoen en wat zout.
- 6.** Roer de mayonaise met yoghurt, geperste look en een scheutje limoensap tot een saus.
- 7.** Warm de tortilla's kort op in een droge pan.
- 8.** Vul elke tortilla met koolsalade, een stuk vis, een lepel saus en verse koriander. Serveer met een partje limoen.