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
25'	**15'**	**4**	**Wereldkeuken**

Ingrediënten

600 gr kabeljauwfilet

8 kleine maïstortilla's

150 gr bloem

1 tl paprikapoeder

1 tl komijnpoeder

zout en peper

200 ml bruisend water

300 gr witte kool

2 limoenen

100 gr mayonaise

100 gr volle yoghurt

1 teentje knoflook

1 bosje verse koriander

zonnebloemolie om te frituren

Bereidingswijze

1. Snijd de kabeljauwfilet in repen van ongeveer 2 cm breed en dep ze goed droog met keukenpapier.

2. Snijd de witte kool heel fijn en meng met het sap van 1 limoen en een snufje zout. Zet opzij zodat de kool lichtjes kan inzouten.

3. Pers de knoflook fijn en roer samen met de mayonaise, de volle yoghurt en het sap van een halve limoen tot een gladde saus. Breng op smaak met zout en peper.

4. Meng de bloem met het paprikapoeder, het komijnpoeder, zout en peper in een ruime kom. Klop er het bruisend water door tot een gladde, luchtige beslag.

5. Verhit ruim zonnebloemolie in een diepe pan tot 180 graden.

6. Haal de visrepen door het beslag en laat het overtollige beslag even aflopen. Frituur de repen in 3 tot 4 minuten goudbruin en krokant. Werk in porties zodat de olie op temperatuur blijft. Laat uitlekken op keukenpapier en breng eventueel bij met zout.

7. Warm de tortilla's kort op in een droge koekenpan op middelhoog vuur, ongeveer 30 seconden per kant.

8. Vul elke tortilla met een lepel koolsalade, een stuk gefrituurde vis en een lepel limoensaus. Werk af met verse koriander en serveer met een partje limoen.

Tip

Zorg dat de vis goed droog is voor je hem door het beslag haalt. Vocht is de vijand van een krokante korst. Frituur nooit te veel tegelijk, anders daalt de olietemperatuur en wordt het beslag vettig in plaats van krokant.

Lekker met

Serveer met extra partjes limoen en eventueel wat ingelegde jalapeños voor wie van pit houdt.

Dranktip

Een ijskoude Mexicaanse lager of een klassieke margarita op de rotsen past perfect bij deze taco's.

Ontdek meer recepten op **kookpot.be**