



# Laks med sesam og crema

20 tacos

## INGREDIENSER:

1kg Laksefilet  
2 dl Hvedemel  
0,5 dl Tørsleffs Sorte Sesamfrø  
0,5 dl Hvide Sesamfrø  
Olie til stegning

## Crema:

3 dl Fløde  
0,5 dl Kærnemælk

3 stk Hjertesalathoveder  
200g El Paradiso Jalapenos  
El Paradiso Picante Sauce  
20 stk Mission Hvide Tortillas

## TILBEREDNING:

Laksen skæres fri fra skindet og skæres i skiver af 0,5cm. Vendes i en af blanding af mel, sesam, salt og peber og steges 1 minut på hver side.

Til cremaen røres fløden sammen med kærnemælken og syrer på bordet i en halv time.

Server laksen på hvedetortillas med salatblade, jalapenos, crema og Picante Sauce.



## TIPS

- Gem og brug skindet fra laksen til at lave "flæskesvær" af. Skrab alle skæl og fedt af. Tør det i ovnen ved 70 grader i en time. Skæres i mindre stykker og fritteres. Lægges på fedt-sugende papir og drysses med salt.
- For en glutenfri version erstattes melet med polenta og hvedetortillas med majstortillas fra Mission.

