

## Vis Tacos / Fish Tacos



### **De boodschappen voor 2**

250 gram kabeljauw filet  
1 rode peper  
12 kerstomaatjes  
takjes coriander  
zeezout naar smaak  
taco schelpen

2 limoenen  
50 ml olijfolie  
1 rood uitje  
1 avocado  
¼ rode kooltje

### **Zo maak je Tacos met vis, begin met marineren**

Roer de olijfolie en het sap van een ½ limoen door elkaar.

Snij een halve rode peper in heel kleine stukjes en voeg toe.

Snij de kabeljauw in stevige reepjes, leg ze in de marinade en dek het af met vershoudfolie.

Laat de vis minimaal 30 minuten in de ijskast en laat de vis marineren.

### **Schaaf intussen de rode kool fijn en maak de de tomatensalsa**

Bestrooi de rode kool met wat zout, laat het in +/- 15 minuten zacht worden.

Pers de halve limoen, snij de ui en tomaat klein en hak de coriander.

Schep alles door elkaar met het limoensap en voeg zout naar smaak toe.

### **Maak de guacamole**

Schep de avocado leeg, doe de pulp met limoensap en zout in de blender en blitz.

### **Vul de tacos**

Bak de vis in een scheutje olijfolie lichtbruin en toast de tacos volgens de gebruiksaanwijzing op het pak.

Schep de guacamole over in een schaalteje.

Vul de tacos met de rode kool, salsa, vis en strooi er nog wat coriander over.

### **Zet het schaalteje met guacamole er bij en eet smakelijk!**

## Vis Tacos / Fish Tacos



### Shopping list for two

250g of cod fillets	2 limes
1 red chilli	50 ml of olive oil
12 cherry tomatoes	1 red onion
20g of coriander	1 avocado
sea salt to taste	¼ red cabbage
taco shells	

**How to make Fish tacos,** start by marinating the fish

Stir the olive oil and the juice of ½ a lime until combined.

Chop half the red chilli in tiny pieces then add it to the bowl.

Cut the cod in sturdy chunks then coat them in the marinade.

Cover the bowl in cling film and allow the fish to marinate.

**Place the bowl with fish in the fridge for minimal 30 minutes. Meanwhile slice the red cabbage finely and make the tomato salsa**

Sprinkle a little salt on the cabbage and let it soften in minimal 15 minutes.

Juice half the lime, dice the onion and the tomatoes then chop the coriander.

Mix all together with the lime juice and season with salt to taste.

### **Make the guacamole**

Scoop out the avocado then put the pulp ,lime juice and sea salt to taste in the blender then pulse shortly.

### **Fill the tacos**

Fry the fish in a splash of olive oil light brown and toast the tacos, follow the instructions on the package.

Spoon the guacamole into a dish, fill the tacos with red cabbage, salsa, fish and sprinkle on coriander.

**Serve the tacos with the guacamole on the side and enjoy!**