



Vistaco's met limoen en koriander



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

800 gram witte vis
2 theelepels limoenschil (geraspt)
1 bosje korianderblaadjes (fijngesneden)
olijfolie
zeezout
zwarte peper
1 avocado
80 gram zure room
2 eetlepels limoensap
8 tortilla's
1 ijsbergsla (in dunne reepjes gesneden)
1 komkommer (in linten gesneden met de dunschiller)
1 potje jalapeñopepers

Bereidingswijze

- 1.** Snij de vis in blokjes van 4 bij 4 cm. Meng in een kom met de limoenschil, de fijngesneden korianderblaadjes, een beetje olijfolie, zout en peper. Rijg aan satéstokjes.
- 2.** Schil de avocado en verwijder de pit. Mix het vruchtvlees met de zure room, het limoensap, peper en zout tot een gladde saus.
- 3.** Verhit een grillpan en gril de vissatés 2 minuten aan elke kant.
- 4.** Verwarm de tortilla's in de oven. Serveer ze met de vis, de avocadosaus, de ijsbergsla, de komkommer en de jalapeñopepers.