



### Ingredienser

4 torskeloins eller - fileter

Salt og citronpeber

1 spsk. limesaft

1 spsk. olie

1/2 tsk. paprika

Ananas-salsa:

1/2 frisk ananas eller ananas fra dåse

1 rød peberfrugt

3 forårsløg

Evt. lidt rød chili

1 spsk. limesaft

Sød chili mayonnaise

Tilbehør:

Tortilla

Blandet salat

Løgringe

Jalapeno

Limebåde

### Beskrivelse

Læg torsk i et lille ovnfast fad. Krydr med salt og citronpeber.

Dryp limesaft og olie over. Bag fisken ved 200 grader i ca. 15

minutter. Krydr fisken med paprika.

Ananas-salsa: Skræl ananassen og skær den over på langs. Fjerne den hårde stok og skær frugten ud i små tern. Skær peberfrugten i små tern og forårsløg i tynde skiver. Tilsæt evt. rød chili i små tern. Bland det hele med presset limesaft.

Rør mayonnaisen sammen - se relaterede opskrifter.

Varm tortillaerne i ovnen. Skær løg i ringe og jalapeno i skiver.

Del fisken i mindre stykker med en gaffel.

Fordel blandet salat, torsk, ananas-salsa, chilimayo, løg, jalapeno og limebåde på de varme tortillas.