

Teriyaki bläckfisk-tacos med tomat och vilda örter

INGREDIENSER

10 Portioner

Till tomatkompotten:

30 g	ingefära, fint tärnad
300 g	schalottenlök, fint tärnad
200 ml	vit balsamvinäger
200 ml	äppeljuice
10 g	majsmjöl
400 g	tomater, fint tärnade
	Salt
	Peppar
	Tabasco, grön

För bläckfisken:

1,8 kg	bläckfisk, förkokt
350 ml	Kikkoman Teriyakiglaze

Dessutom:

8 g	limeskal
150 g	majonnäs
150 g	lök, tunt skivad
150 g	vildörtssallad
30	tortilla wraps (σ ca 14 cm, 25 g vardera)

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Reducera ingefära, vinäger och äppeljuice med schalottenlök på medelhög värme till ungefär hälften. Blanda majsmjölet med lite vatten och använd det för att få schalottenlökarna att tjockna. Låt sedan schalottenlökarna svalna, vänd efter det ner de tärnade tomaterna och smaka av med salt, peppar och tabasco.

Steg 2

Skär bläckfisken i bitar som väger ca. 20 g. Trä på spett med tre bitar på varje pinne och grilla i 2-3 minuter. Pensla kontinuerligt med Kikkoman Teriyaki Glaze. Blanda limeskalet med majonnäsen och fyll i en spritspåse.

Steg 3

Förbered två tortillawraps per portion till servering enligt anvisningarna på förpackningen. Varva fyllningen med tomatkompotten, lökringar, sallad och ett bläckfiskspett. Ringla över limemajonnäsen i sicksackmönster och servera.