

MUSSELBAREN'S MOULES TACOS



TILLAGNING

Tidsåtgång c:a 20 minuter

Sätt ugnen på 200 grader. Lägg de Pankofriterade musslorna på en plåt. (har du en fritös kan du friterade dem istället)

Ställ in musslorna i ugnen ca 10-15 minuter så de både får lite färg och är genomvarma.

Skär avokado och mango i små bitar. Blanda med limesaft, salt, olja och hackad koriander. Rör samman majonnäs med srirachasås.

Lägg musslorna i tortillabröd och toppa med mangosalsa, srirachamajo, picklad lök och koriander.

Recept: David Bark, Musselbaren Ljungskile 2022

TILLBEHÖR

4 personer

250 g Musselbarens
Pankofriterade musslor

Mangosalsa

2 avokado
1 mango
1 lime, pressad saft
1 tsk salt
1 msk olivolja
1 dl koriander, hackad, färsk

Sriracha majo

2 dl majonnäs
2 msk srirachasås
Picklad rödlök
2 rödlökar
3 dl vatten
2 dl socker
1 dl ättika, 12 procent

Till servering

tortillabröd, små
koriander färsk
1 knippe koriander

