



Tortilla met Pulled Zalm en Mangosalsa

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Mexico (Fusion)

Gang: Hoofdgerecht / Fingerfood

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 45 minuten

Ingrediënten marinade:

- 4 el honing
- sap van 1 limoen
- 60 ml ketjap manis
- 2 tl vissaus

Ingrediënten mangosalsa:

- 1 mango, in kleine blokjes
- 6 radijsjes, in kleine blokjes
- 1 avocado, in blokjes
- 1 rode chilipeper, fijngehakt

Overige ingrediënten:

- 500 gram verse zalm (zonder vel)
- 8 kleine tortilla's
- 80 g rucola
- enkele blaadjes koriander
- 1 limoen, in partjes

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 180 °C.
- Begin met de marinade: meng de honing met het frisse limoensap en de volle, zoete tonen van de ketjap manis tot een glanzende, aromatische saus. Breng op smaak met 1-2 theelepels vissaus.
- Leg de zalm in een ovenschaal en schenk de marinade er royaal overheen, zodat de vis volledig wordt omhuld. Gaar de zalm vervolgens circa 20 minuten in de voorverwarmde oven, tot hij zacht en sappig is.
- Bereid ondertussen de mangosalsa. Meng de sappige blokjes mango met de knapperige radijs, romige avocado en de fijngehakte chilipeper. Dit zorgt voor een levendige salsa met een mooie balans tussen zoet, fris en een subtiel pittige kick.
- Haal de zalm uit de oven en laat hem kort afkoelen. Trek de vis daarna met een vork voorzichtig uit elkaar tot grove, sappige flakes en meng deze met de achtergebleven marinade in de schaal — zo gaat geen smaak verloren.
- Verwarm de tortilla's kort, zodat ze soepel en licht warm zijn.
- Beleg ze met een handje peperige rucola, een royale lepel mangosalsa en de warme pulled zalm. Werk af met enkele blaadjes verse koriander voor een geurige, frisse toets.
- Serveer direct met een partje limoen om er vlak voor het eten nog een laatste sprankelende frisheid overheen te knijpen.

Eetsmakelijk!