



Fish Tacos with Crispy Slaw

Prep time: 10 min
Total time: 20 min
Makes 4 servings, 3 tacos each

A cooling slaw is the perfect topper for these smoky fish tacos.

What do I need?

- 2 cups** shredded green cabbage or coleslaw mix
- ¼ cup** *Heinz* Garlic Aioli
- ¼ cup** chopped fresh cilantro, divided
- 2 tbsp** lime juice
- 1 lb** boneless skinless cod or other white fish fillets
- ¼ cup** *Bull's-Eye* Original Bold BBQ Sauce
- 12** small (4-inch) street-style flour tortillas
- ¼ cup** thinly sliced jalapenos
- 2** radishes, thinly sliced

How do I make it?

1. Heat barbecue to medium-high heat. Mix cabbage, aioli, 2 tbsp of the cilantro and the lime juice in medium bowl; set aside.
2. Grill fish 8 min. or until fish flakes easily when tested, turning and brushing on both sides with barbecue sauce after 5 minutes. Grill tortillas 1 min. until lightly grill-marked.
3. Cut or break fish into chunks. Cover tortillas with slaw, fish, jalapenos and radishes. Sprinkle with remaining cilantro.

Tip: Add diced avocado, sour cream, salsa and/or an extra spritz of lime, if desired.





Tacos au poisson avec une salade de chou croustillante

Durée de préparation : 10 min
Durée totale : 20 min
Donne 4 portions, 3 tacos chacune

Une salade de chou froide est la garniture parfaite pour ces tacos de poisson fumé.

Ingrédients nécessaires :

2 tasse de chou vert râpé ou de mélange de salade de chou

¼ tasse de l'Aïoli à l'ail *Heinz*

¼ tasse de coriandre fraîche hachée, divisée

2 c. à soupe de jus de lime

1 lb de morue désossée sans peau ou d'autres filets de poisson blanc

¼ tasse de la sauce barbecue *Bull's-Eye Bold Originale*

12 petites tortillas de farine (4 pouces) inspirée de la cuisine de rue

¼ tasse de jalapenos coupés en fines tranches

2 radis, coupés en fines tranches

Comment le préparer?

1. Chauffer le barbecue à feu mi-vif. Mélanger le chou, l'aïoli, 2 c. à soupe de coriandre et le jus de lime dans un bol moyen; mettre de côté.
2. Griller le poisson pendant 8 minutes ou jusqu'à ce que le poisson se défasse facilement lorsqu'il est testé, en tournant et en badigeonnant les deux côtés avec la sauce barbecue après 5 minutes. Faire griller les tortillas pendant 1 minute, jusqu'à ce qu'elles soient légèrement marquées par le gril.
3. Couper ou séparer le poisson en morceaux. Recouvrir les tortillas avec le chou, le poisson, les jalapenos et les radis. Saupoudrer le reste de la coriandre.

Conseil : Ajouter les dés d'avocat, la crème sûre, la salsa et/ou un peu de lime, si désiré.

