FISK

Vitlöksgravad strömming med dijon och örter

Kock: **Camilla Hanve** Tid: **60 min** Portioner: **4**

En fantastisk gravad strömming med mycket smak, som passar både till våra högtider och till vardags.

60

INGREDIENSER

500 gram strömmingsfilé

Lag

5 deciliter vatten
1 deciliter ättika 12 %
1 matsked salt
1 nypa socker

Sås

1.5 deciliter creme fraiche
1.5 deciliter majonnäs
1 tesked dijon

1 kruka dill
1 kruka persilja
1 kruka gräslök
nymald svartpeppar
salt
2 klyftor riven vitlök

GÖR SÅ HÄR

1. Skölj strömmingfiléerna och ta bort skinnet. Går lättast, tycker jag, om man lägger skinnsidan mot underlaget och drar med tummen från mitten och ut. Då får man två smala fina filéer.
2. Skär filéerna i mindre, önskade, bitar.
3. Rör ihop lagen i en skål och lägg i strömmingen och blanda om.
4. Lägg plast eller lock på och ställ i kylen över natten, eller minst 6 timmar.
5. Blanda lika delar creme fracihe och majonnäs. Hacka örterna fint och häll i såsen tillsammans med dijon.
6. Häll av lagen från strömmingen och låt rinna av ordentligt. Lägg på hushållspapper för att få bort överflödig vätska.
7. Lägg strömmingen i såsen plasta/lägg på lock och ställ i kylen i minst 1 dygn, men gärna 2.
8. Smaka av med nymalen svartpeppar och, eventuellt lite salt.
Häll upp i ett fint glas och pynta med färska örter!