KÖTT

Stekt persiljefylld strömming med potatismos

Kock: **Monika Ahlberg** Tid: **35 min** Portioner: **4**

35

Stekt strömming, en underbar rätt som jag ibland glömmer bort ? konstigt eftersom den är så god!

INGREDIENSER

600 g strömmingsfilé, rensad
smör till pannan

TILL FYLLNING OCH PANERING

flingsalt och nymalen svartpeppar
1 knippe persilja, hackad
1.5 dl grahamsmjöl, ca
flingsalt och nymalen svartpeppar

POTATISMOS

1 kg potatis av mjölig sort
2-3 dl mjölk
2 msk smör

flingsalt och nymalen svartpeppar

TILL SERVERING OCH GARNERING

50-100 g smör, smält
1 citron, i klyftor
3-4 kvistar persilja

GÖR SÅ HÄR

1. Skala och dela potatisen till moset i mindre bitar. Koka den mjuk i lättsaltat vatten, ca 15 minuter. Häll av vattnet. Mosa potatisen i kastrullen. Späd med mjölken under kraftig omrörning. Tillsätt till sist smöret och smaka av med flingsalt och nymalen svartpeppar.

2. Lägg ut strömmingarna med köttsidan uppåt. Salta, peppra och strö över hackad persilja. Vik ihop och vänd dem i mjölet. Hetta upp smör i en panna och stek strömmingen gyllene, 3?4 minuter per sida.

3. Smält smöret. Servera den nystekta strömmingen med potatismos, smält smör och klyftad citron. Garnera med persilja.