FISK

Stekt salt sill med lökgrädde

Kock: **Per Morberg** Tid: **30 min** Portioner: **4**

30

Stekt salt sill är en av de ikoniska rätter som regelbundet bör återkomma på menyn hos varje bakficka, kvarterskrog och lunchrum med stil. Ja, det är gammalt och det är bra. Laga och lär, ungar!

INGREDIENSER

8 stycken urvattnade steksillfiléer
1 deceliter vetemjöl
2 stycken ägg
2 deciliter ströbröd
4 stycken gula lökar
6 deceliter vispgrädde
smör till stekning

Till servering

kokt potatis
färsk dill

GÖR SÅ HÄR

1. Häll mjölet i en djup tallrik, vispa upp äggen i en annan tallrik och häll ströbröd i en tredje. Panera sillfiléerna genom att vända dem först i mjölet, sedan i de uppvispade äggen och sist i ströbrödet.

2. Skala och skiva löken tunt. Hetta upp smör i en stekpanna och stek löken mjuk på medelvärme ? den ska få lite färg. Ta upp och lägg löken i en skål så länge.

3. Hetta upp mer smör i stekpannan, lägg i sillfiléerna när det börjar bubbla och stek dem gyllenbruna på medelvärme på båda sidor, ca 5 minuter. Ta upp och lägg dem på ett serveringsfat.

4. Lägg tillbaka löken i stekpannan, häll på grädden och låt den koka in.

5. Servera sillen med lökgrädden och kokt potatis. Garnera med dill.