FISK

Vitlöksgravad och senapsgravad strömming

Kock: **Per Morberg** Tid: **40 min** Portioner: **4**

40

Inte ett sillbord utan gravad strömming. Jag lägger hälften i senapssås och hälften i vitlökssås.

Lägg till 6-8 timmar i tid för gravning + minst 1 dygn sedan att vila i kylskåp före servering.

INGREDIENSER

600 g strömmingsfilé
5 dl vatten
1 dl ättiksprit (12 %)
1 msk salt
Senapssås
0.5 dl senap
1 stycken äggula
1 msk rödvinsvinäger

2 tsk strösocker
1 dl rapsolja
0.5 dl hackad dill
salt

Vitlökssås
1 dl majonnäs
1 dl gräddfil
1 dl hackad dill, persilja och gräslök
0.5 tsk dragon
1 liten pressad vitlöksklyfta
salt och nymalen peppar

GÖR SÅ HÄR

1. Blanda vatten, ättikssprit och salt till en lag. Skölj strömmingen. Dra av skinnet utmed varje filé och lägg filéerna i lagen. Låt stå kallt i 6-8 timmar tills köttet är vitt.

2. Häll bort lagen och låt strömmingen rinna av ordentligt, gärna på hushållspapper.

3. Senapssås: Blanda senap, äggula, vinäger och socker. Vispa ner oljan, lite i taget. Rör ner dillen och smaka av med salt.

4. Vitlökssås: Blanda alla ingredienser.

5. Blanda hälften av strömmingen med senapssås och resten med vitlökssås. Se till att strömmingen är ordentligt täckt. Låt stå i kylen i minst ett dygn före servering. Strömmingen håller i drygt en vecka i kylen.