



FISK

Smörstekt strömming

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **120 min** Portioner: **4**



Panerad smörstekt strömming, en svensk klassiker. Passar utmärkt både till färskpotatis och på knäckebrödmackan.



INGREDIENSER

600 g strömmingsfiléer
4 dl mjölk
0.5 dl fransk senap
0.5 dl vanlig senap
1 dl rågmjöl
1 dl ströbröd
1 knippe dillkvistar

Tillbehör

1 kg färskpotatis
250 g smör
300 g gröna ärtor

GÖR SÅ HÄR

- 1** Blanda båda sorters senap, ägg och mjölk i en bunke. Salta och peppra efter eget tycke.
- 2** Skär bort eventuella fenor och skölj strömmingen i vatten. Låt sedan marinera i blandningen i minst 90 minuter.
- 3** Lägg ihop filéerna med skinnet utåt och en dillkvist emellan. Panera i en blanding av rågmjöl och ströbröd.
- 4** Stek i smör. Se till att inte snåla på smöret.
- 5** Till detta serverar du kokt färskpotatis, kokta ärtor och skirat smör. Smaklig spis!