FISK

Smörstekt strömming

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

120

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!