

## **Stekt persiljefylld strömming med potatismos**

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