



KÖTT

Stekt persiljefylld strömming med potatismos

Kock: **Monika Ahlberg** Tid: **35 min** Portioner: **4**



Stekt strömming, en underbar rätt som jag ibland glömmar bort ? konstigt eftersom den är så god!

INGREDIENSER

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

GÖR SÅ HÄR

- 1** Skala och dela potatisen till moset i mindre bitar. Koka den mjuk i lättsaltat vatten, ca 15 minuter. Häll av vattnet. Mosa potatisen i kastrullen. Späd med mjölken under kraftig omrörning. Tillsätt till sist smöret och smaka av med flingsalt och nymalen svartpeppar.
- 2** Lägg ut strömmingarna med köttssidan uppåt. Salta, peppra och strö över hackad persilja. Vik ihop och vänd dem i mjölet. Hetta upp smör i en panna och stek strömmingen gyllene, 3-4 minuter per sida.
- 3** Smält smöret. Servera den nystekta strömmingen med potatissmos, smält smör och klyftad citron. Garnera med persilja.