



## **Ansjovis och vitlöksmarinerad strömming**

### **Ingredienser**

600 g strömming, filéer

### **Marinad**

125 g ansjovis, ask, filéer

3 dl gräddfil

2 st vitlök, klyfta, pressad

### **Panering**

2 dl ströbröd, eller grovt rågmjöl

2 msk smör, till stekning

### **Tillbehör**

potatismos

morötter

### **Tillagning**

Riktigt färsk strömming är otroligt gott. Fiskfiléerna läggs i en marinad med smak av ansjovis och vitlök som ger sälta och god smak.

1. Häll av ansjovisspadet. Mosa ansjovisen och blanda ingredienserna till marinaden. Mixa eventuellt samman med mixerstav. Klipp bort ryggenorna på strömmingsfiléerna. Lägg ner fisken i marinaden och låt marinera några timmar.

2. Ta upp filéerna ur marinaden en och en. Vik ihop och vänd dem i ströbröd. Stek dem i smör, ca 3 min per sida. Servera med potatismos, morötter och sallad.