



Ansjovisströmming (strömmingslåda)

Ingredienser 4 personer

| | |
|-------------------------|------------|
| Sill/strömming (filéer) | 1,0 kilo |
| Gul lök | 1,0 styck |
| Ansjovisfiléer (burk) | 125,0 gram |
| Ströbröd | |
| Smör | |

Tillbehör:

Potatis 800,0 gram

Hårdost

Hårt bröd

Tillagning

1. Rensa ansjovis och strömming. Skär bort huvud, stjärt- och ryggfena. Sätt ugnen på 220 grader. Smöra en ugnsfast form.
2. Skala och finhacka lök. Hetta upp matfett i panna på medelvärme och fräs löken mjuk och glansig utan att bränna (2-4 min). Bred ut löken i botten på formen.
3. Skala och koka potatis i lättsaltat vatten.
4. Lägg strömmingsfiléerna med skinnsidan nedåt. Dela ansjovisfiléerna på längden och fördela på varje strömming. Rulla ihop med början från stjärten. Lägg rulladerna intill varandra i formen.
5. Häll ansjovisspadet över filéerna. Strö lite ströbröd över. Avsluta med ett par klickar smör. Sätt in i ugnen i ca 20 min. Servera den gärna varm.

Kommentar

Strömmingslådor finns i många varianter. Passar bra som bufférett.