

## **Böcklinglåda, Klargravad strömming och Strömming Andaluz**

Kock: Nils Emil Ahlin TV-program: Nyhetsmorgon

Nils-Emil kan det här med fisk.

**Antal portioner: 4**

**Böcklinglåda med kaviar, chilisås och grädde:**

6 böcklingar, eller kippers

1 purjolök, strimlad

5 msk Kalles kaviar

0.5 dl hackad dill

0.5 dl chilisås

3 dl vispgrädde

salt

peppar från kvarn

smör

**Strömming Andaluz:**

600 g strömmingsfilé

1 brk krossade tomater (400 g)

1 skiva vitt bröd

2 paprikor

10 cm gurka

2 pressade vitlöksklyftor

2 msk vinäger

2 msk olivolja

salt

peppar

tabasco

**Klargravad strömming med citron, tomat och oliver:**

600 g strömmingsfiléer

**Lag 1:**

5 dl vatten

1 dl ättikssprit

1 msk salt

**Lag 2:**

saften av 1 0.5 citron

rivet skal av 0.5 citron

1 dl olivolja

1 dl vatten

1 msk socker eller honung

2 msk kapris

1 dl oliver med paprika, skivade

2 tomater, urkärnade och strimlade

0.5 dl persilja, hackad

salt

peppar från kvarn

---

## Gör så här

### 1. Böcklinglåda med kaviar, chilisås och grädde:

2. Rensa böcklingarna eller ta bort skinnet på kippersen. Lägg böcklingen i botten på en ugnssäker form. Blanda samman alla övriga ingredienser och smaksätt med salt och peppar. Slå blandningen över böcklingen. Grädda i 200 grader varm ugn ca 20 minuter.

### 3. Strömming Andaluz:

4. Strö 1 tsk salt i botten på en ugnssäker form. Rulla strömmingarna med köttsidan utåt. Lägg rullarna i formen och strö över 1 tsk salt.

5. Smula sönder brödskivan och lägg ihop med dom med de krossade tomaterna. Skär paprika och gurka i mindre bitar.

6. Kör allt i mixer eller matberedare. Det ska inte vara alltför finfördelat.

7. Smaksätt med vitlök, vinäger, salt, peppar och tabasco. Rör till sist ner oljan.

8. Häll blandningen över strömmingen och täck med folie. Grädda i 200 grader varm ugn i ca 25 minuter.

9. Servera strömmingen väl kyld.

### 10. Klargravad strömming med citron, tomat och oliver:

11. Dra skinnet på strömmingsfiléerna.

12. Blanda samman lag 1 och lägg i strömmingen och låt den stå i kylskåp till nästa dag.

13. Låt strömmingsfiléerna rinna av väl.

14. Blanda samman ingredienserna till lag 2 och smaka av med salt och peppar. Blanda försiktigt ner strömmingen. Den bör stå och dra i minst 4 timmar.

---