



Enbärsguvad strömming

Ingredienser för 6 portioner

600 gram strömmingsfiléer

Lag

5 dl vatten

1 dl ättikspirit, 12 %

0,5 dl socker

1 msk salt

Marinad

2 dl vitvinsvinäger

1 dl matolja

1 tsk salt

1 msk enbär, lätt krossade

1 tsk svartpeppar, krossad

1 tsk senapskorn, bruna

2 dl purjolök, strimlad

rödlökar, strimlat till garnering

Tillagning Enbärsgravad strömming

Glöm inte att räkna med tiden i lagen.

1. Dra av skinnet på strömmingsfiléerna.
2. Blanda vatten, ättiksprit och salt. Låt strömmingen ligga i lagen 6-8 timmar tills den blir vit och fast. Den kan ligga längre, det gör ingenting.
3. Ta upp strömmingen ur lagen och låt den rinna av väl.
4. Blanda ingredienserna till marinaden. Häll den över filéerna så att de täcks. Låt stå övertäckt någon timme i kylskåpet.

Strömmingen håller flera dagar i kylskåp.