



Foto: Ulf Svensson

Fransk löksill

Ingredienser 6 personer

600 g strömming, rensad (som varit fryst minst 2 dygn)

Lag:

1 dl ättiksprit, (12 %)

5 dl vatten

1 msk salt

Sås:

0,5 st basilika, kruka

1 st gräslök, kruka

3 dl yoghurt, turkisk

2 krm salt

1 tsk dijonsenap

Tillagning

Gravad strömming kan göras en dag i förväg. Se bara till att den transporteras i kylväska.

1. Skölj strömmingen och dra bort skinnet. Blanda ättika, vatten och salt i en bunke. Lägg i strömmingsfiléerna. Låt dem ligga i lagen ca 6 timmar tills fisken är vit och fast.

2. Ta upp filéerna och låt dem rinna av väl i ett durkslag.

3. Sås: Hacka basilika och gräslök. Blanda med 1 dl av yoghurten i en skål. Mixa med mixerstav till en slät sås.

4. Rör samman såsen med resten av yoghurten. Smaka av med salt och senap. Lägg i strömmingarna. Låt stå kallt ca 1 dygn före servering.