

## Grundrecept surströmming

Kock: Leif Mannerström TV-program: Nyhetsmorgon

Det finns oändliga variationer hur man äter surströmming men här är grundreceptet och förslag på tillbehör!

### Grundreceptet:

1 burk surströmming (10-12 strömmingar)  
Mandelpotatis  
Lök

### Tillbehör:

Tunnbröd – hårt eller mjukt  
Västerbottenost  
Messmör  
Gräddfil eller creme fraiche  
Lingon  
Dill

### Gör så här

1. Strömmingen tas direkt ur burken och äts tillsammans med kokt mandelpotatis och vanligtvis hackad lök.

2. **Vid servering:** Tillbehören varierar beroende på personliga och regionala traditioner, men de ovan nämnda är några av dem.

---