



## Italiensk strömming med parmesankryddat potatisstamp

Ingredienser **4 personer**

600 g strömmingsfilé  
1 tsk salt  
2 krm svartpeppar, nymald  
1 dl vetemjöl  
1 msk smör  
2 msk olivolja

### Potatisstamp:

800 g mjölig potatis, skalad  
2 dl mjölk  
0,5 dl olivolja  
2 dl parmesanost, riven  
0,75 tsk salt

### Garnering:

80 g rucola, (1 knippe)  
0,5 st rödlök, skalad  
1 msk pinjenötter

### Tillagning

Olivoljan till stekning tillsammans med parmesanosten i stampet ger den italienska smaken. Rucola och pinjenötter förstärker.

1. Koka potatisen mjuk i lättsaltat vatten, häll av vattnet och mosa potatisen med en gaffel. Blanda med mjölk, olivolja och parmesan. Smaka av med salt och peppar.
2. Skölj strömmingen och klipp bort ryggen, torka strömmingen med hushållspapper. Salta, peppra och lägg ihop dem två och två. Vänd i vetemjöl.
3. Hetta upp en stekpanna och stek strömmingen knaprig i smör och olivolja.
4. Skölj rucolan och skiva löken tunt. Rosta pinjenötterna gyllenbruna i en het stekpanna.
5. Lägg potatisstampet på tallrikarna och fördela strömmingen ovanpå. Toppa med rucola, rödlök och pinjenötter.