



## Laxfylld strömming med senapsmos

### Ingredienser

600 g rensad strömming  
1 tsk salt  
1 krm svartpeppar, nymald  
100 g rökt lax, i tunna skivor  
0,5 dl dill, hackad  
1 dl ströbröd

### Senapsmos

1 kg potatis  
1 msk smör  
2,5 dl mjölk  
3 msk skånsk senap  
1 tsk salt  
1 krm svartpeppar, nymald

### Tillagning

Strömming är en billig och god vardagsfisk som lätt glöms bort.

Med lite rökt lax förgylls strömmingsrätten och serveras med potatismos, smaksatt med skånsk senap.

1. Sätt ugnen på 225°. Skölj och torka av strömmingen. Klipp bort ryggen. Lägg upp strömmingarna på en skärbräda med köttssidan upp, salta och peppra.
2. Lägg en bit lax på varannan strömming och strö över dill. Lägg resten av strömmingarna ovanpå. Vänd dem i ströbröd och lägg dem på en plåt med bakplåtspapper. Stek i mitten av ugnen ca 10 min, eventuellt med grill de sista minuterna.
3. Skala potatisen och skär den i bitar. Koka mjuk i lättsaltat vatten. Låt rinna av och pressa eller stöt med potatisstöt. Rör ner smör, mjölk, senap och smaka av med salt och peppar.
4. Servera de nystekta strömmingarna med senapsmoset.