Pankopanerad strömming

Ingredienser 4 personer

600 g	strömming, rensad, benfri
1 msk	tabasco, Jalapeno Sauce
1 msk	flingsalt
1 msk	citron, pressad
1 dl	vetemjöl
2 st	ägg, uppvispade
3 dl	panko
1 msk	rapsolja, till stekning

Sås

2 dl	crème fraiche
2 msk	majonnäs
1 st	vitlöksklyfta, pressad
1 tsk	citron, pressad
2 msk	gräslök, finhackad
2 krm	salt

Tillbehör

1 knippa	potatis, kokt

Tillagning: Pankopanerad strömming

Panko är ett japanskt ströbröd som ser ut ungefär som riven kokos. När det används i panering blir det en luftig och fint frasig yta. Här har jag dubbelpanerat skinn-och benfria strömmingsfiléer som först får marinera i lite salt, pressad citron och grön tabasco. Resultatet blir supergoda strömmingar som hela familjen gillar. De nystekta strömmingarna serveras på enkelt vis med kokt färskpotatis och en kall sås med vitlök, citron och gräslök. Såsen kan givetvis smaksättas med andra örter och kryddor som man tycker om.
Panko, t ex Blue Dragon, hittar du i välsorterade livsmedelsbutiker eller i asiatiska livsmedelsbutiker.

1. Drag bort skinnet från strömmingarna. Lägg dem i en skål och blanda ner grön tabasco, salt och citron. Ställ dem i kylen 1-2 timmar.

2. Ställ fram tre djupa tallrikar och lägg mjöl i en, uppvispat ägg i den andra och panko i den tredje.

3. Vänd strömmingsfiléerna först i mjöl, doppa dem därefter i ägg och vänd dem sist i panko.

4. Stek 5–6 filéer åt gången i olja på lite varmare än medelvärme, ca 2 minuter på varje sida till en gyllenbrun färg. Lägg dem på ett ugnssäkert fat och håll dem varma i 100° varm ugn medan du panerar och steker resten av strömmingarna. Strömmingar som blir över kan också värmas på samma sätt fast 150°.

5. Rör samman alla ingredienserna till såsen och servera den kall till kokt potatis och de nystekta strömmingarna.