



Rullströmming med rökt lax

Ingredienser

500 g strömmingsfilé
1 tsk salt
1 krm svartpeppar, malen
0,5 dl söt, stark senap
1,5 dl lätt crème fraiche
1 dl matlagningsgrädde
2 msk dill, hackad
100 g rökt lax
2 msk ströbröd

Tillagning

Så här förvandlas strömming till festmat.

1. Sätt ugnen på 200°. Skölj och torka strömmingsfiléerna. Klipp av ryggfenorna, salta och peppra köttssidan, rulla ihop uppifrån med skinnsidan utåt och lägg rullarna i en ugnssäker form som saltats lätt i botten.
2. Blanda senap, creme fraiche, grädde och dill. Häll såsen över strömmingen.
3. Strimla laxen och strö den över strömmingen.
4. Sikta över ströbröd och grädda 30 min i mitten av ugnen. Servera varm till middag med kokt potatis eller kall på smörgåsbord.