

Surströmmingsröra

För 4-6 personer.

En supergod röra till surströmming. Den passar även som sås till stekt fisk.

Ingredienser

3 dl gräddfil el. yoghurt
1,5 dl citronmajonnäs
3 tomater
1/2 gul lök
1/2 röd lök
klippt dill
socker
citronpeppar
citronsaft

Gör så här

Finhacka tomater och lök. Rör ihop gräddfil, citronmajonnäs och blanda i övriga ingredienser.

Dill, socker, citronpeppar och citronsaft får man smaka av, vilka mängder man vill ha.

Rödlöksmarmelad

INGREDIENSER

Tid: 25 minuter

2 msk smör
2 stora rödlökar
1/2 dl rödvinsvinäger
1/2 dl honung

Skala löken, dela och skär i tunna skivor. Smält smöret och låt löken fräsa på svag värme i 10 minuter utan att få färg. Tillsätt vinäger och honung och öka värmen. Låt puttra i 4-5 minuter tills det antagit en tjock marmeladliknande konsistens. Låt svalna.

Två såser till surströmmingen

INGREDIENSER

Portioner: 4

Tid: Max 30 minuter

RÖDLÖKSSÅS:

1 1/2 dl crème fraiche

1 1/2 dl lättmajonnäs

1 dl finhackad rödlök

lite klippt dill

salt och vitpeppar

RÖDLÖKSSÅS:

Blanda samman crème fraiche och majonnäs.

Tillsätt rödlök och dill. Salta och peppra. Låt gärna dra en Stund

ROSA SÅS MED KONJAK:

1 1/2 dl gräddfil

1 dl majonnäs

3 msk chilisås (av ketchuptyp)

1 tsk konjak

salt och vitpeppar

ROSA SÅS MED KONJAK:

Blanda samman alla ingredienser, salta och peppra. Låt gärna dra en stund.