



Tillagningsanvisning för strömming

- Klipp av fenorna från strömmingen och skölj med kallt vatten vid behov. Lägg i sil/håbleck för avrinning.
- Häll upp ett par liter filmjolk i en för mängden strömming lämplig kantin.
- Öppna upp filéerna och lägg försiktigt ner en och en så att alla filéer får filmjolk båda sidorna.
- När alla filéer är "insmetade" med fil täcker man kanten och ställer för marinering i minst 24 h.
- Ta upp filéerna och lägg ihop två sidor med insidan inåt, vänd i önskad panering och stek båda sidorna tills du får en gyllene fin yta.

Tips!

Du kan antingen krydda vid stekning eller salta filmjölken en aning för smak och om man önskar går det fint att även ta i dill.