

Senapsmarinerad strömming med dillpotatiskompott

Du behöver

- 800 g färska strömmingsflundror

Senapsmarinerad strömming:

- 1 dl rågmjöl
- 1 dl ströbröd
- 1 dl majonnäs
- 2 dl crème fraiche
- 0,5 dl skånsk senap
- 2 msk fransk senap (dijonsenap)
- flytande honung
- smör (normalsaltat)
- salt och peppar

Potatis- och dillkompott:

- 450 g skalad potatis (Asterix)
- 0,5 dl mjölk
- 1 dl grädde
- 50 g osaltat smör
- 6 g skuren dill
- salt och peppar

Brynt lingonsmör:

- 100 g smör (normalsaltat)
- 0,5 dl rårörda lingon
- salt och peppar



Gör så här

1. Klipp ryggen av strömmingen. Blanda majonnäs, crème fraiche och den skånska och franska senapen. Smaka av med honung, salt och peppar. Lägg strömmingen i marinaden. Låt dra i 30 minuter. Blanda rågmjöl och ströbröd, mjöla fisken ordentligt och stek i rikligt med smör.
2. Potatis- och dillkompott: Skär potatisen i kuber om ca 1 cm. Blanchera (koka lätt) i saltat vatten. Koka grädde och mjölk en stund, tillsätt potatisen. Låt vätskan koka in i potatisen tills en krämig konsistens uppnås. Smaka av med salt och peppar. Dillen tillsätts vid servering.
3. Lingonsmöret, då? Jo, bryn smöret gyllenbrunt, tillsätt lingonen och smaka av med salt och peppar.