



MARINERAD ANSJOVIS

200 g ansjovisfiléer

Marinad:

1 liten rödlök

1 vitlösklyfta

1 knippa dill

1 knippa gräslök

Rivet skal från 1/2 citron

4 msk matolja

1 1/2 msk rödvinvinäger

1 tsk dijonsenap

Salt

Mald svart peppar efter smak

Den här passar perfekt att servera med en liten snaps.

1. Finhacka rödlöken, skala och krossa vitlöken.
Finhacka dill och gräslök. Riv citronskalet.
2. Blanda alla ingredienserna till marinaden i en bunke.
Vänd ner ansjovisfiléerna och ställ alltsammans svalt över natten.
3. Ta upp filéerna och lägg över dem i en glasburk. Häll över marinaden i burken.



MATGLÄDJERESAN RECEPT AV CRISTER SVANTESSON

*Crister Svantesson
en legend i svensk kokkonst.*

*Crister vill visa dig att det är lättare än du tror
att laga godmat med utmärkta råvaror.
Lycka till!*

I SAMARBETE MED

