



Chili- och ingefärsströmming

800g strömmingsfiléer, dragna eller med bortklippt ryggfena

Gravningslag:

0,8 liter vatten

1,5 dl ättikssprit 12%

2 msk salt

Romsås:

2 dl majonäs

6 dl creme fraiche

2 msk riven färsk ingefära

1-2 st färsk röd chilifrukt

Cést (finrivet skal) från 1 citron

Blanda ingredienserna till gravningslagen. Dra av skinnet på strömmingen och lägg ner den i lagen i minst 6-8 timmar tills den är genomgravad (vit i köttet). Häll bort lagen och låt strömmingen rinna av ordentligt. Blanda ingredienserna till såsen. Tänk på att inte vispa creme fraichen för mycket då den lätt blir rinnig. Vänd ner strömmingen och låt marinera minst ett dygn.