



Lindholmen Matsal recept

Sillskolan 23 och 24 november 2016

Romströmming

Tänk på att aldrig ha fingrarna i lagen. Använd gärna gummihandskar.

Gravningslag:

0,8 liter vatten
1,5 dl ättikssprit 12 %
2 msk salt

Romsås:

2 dl majonnäs
6 dl crème fraiche
2 dl svensk söt senap
200 gr stenbitsrom
1 dl rödlök, finhackad
Cest (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 crème fraichen för mycket, då den lätt blir rinnig.

Vänd ner strömmingen och låt marinera minst 1 dygn.

Bon apatit