

inköpslistan.se

Av: Mia Carlsson

- 4 port
- Fisk, Huvudrätt, Budget

STEKT STRÖMMINGSFILE MED KAVIARSÅS

Ingredienser

250 g strömming
1 dl mjöl, råg
1 tsk salt
1 krm vitpeppar
25 g margarin
1,5 dl gräddfil
1 knippe gräslök
125 g kaviar, tub
2 klyftor citron
6 st potatis

Gör så här

1. Skölj strömmingsfiléerna och torka dem rena. Salta och peppra och vänd i rågmjöl. Stek dem gyllenbruna i smör.

2. Blanda gräddfil med finhackad gräslök och kaviar.

3. Servera med nykokt potatis och citron