

Recept 8. Operakällarens strömming

Gillar man att laga mat så är det nästan ett tvång att Tore Wretman blir en favorit. Hans sätt att tex hantera husmanskost är en gudabenådad förmåga.

Hans böcker bl a Mat och Minnen är en härlig inspirationskälla inför en middag.

Det händer faktiskt ganska ofta att jag går till Operabaren bara för att beställa hans köttbullar med gräddsås, råörda lingon, potatismos och inlagd sommar-gurka. Rätten finns oftast inte på menyn, men tar man fram sina ”hundögon” är det nästan aldrig svårt att få den serverad.

Här ytterligare en klassiker bland Tores husmanskost-recept. Det går helt enkelt inte att inte tycka om den här anrättningen.

Ingredienser för 4 personer:

600 gr strömmingsfilé

2 ägg

2 dl vispgrädde

Till panering:

rågmjöl

salt

Tillbehör:

Riktigt potatismos gjort på mosad potatis kraftigt rört med lite mjölk och 25 gram smör och smaksatt med peppar, salt, fransk senap(1tsk) och muskot.

Kommer man från västkusten vill man ha lingonsylt och skirat smör också.

Tillberedning:

Skölj strömmingsfiléerna. Vispa samman ägg och grädde. Låt strömmingen dra i äggblandningen ca 1 timme.

Vänd strömmingarna i saltat rågmjöl och vik ihop dem så att de ser hela ut. Stek dem i välbrynt smör eller margarin.

Många är valen att dricka här till, men en kall Liniesnaps och en starköl kan aldrig vara fel. Kall mjölk går bra, men inte samma kultsstatus.