

Friterad sik med dillmajjo

Recept: Kristoffer Åström
Foto: Bianca Brandon-Cox



Frityrsmet

Vetemjöl	3 dl	
Öl	2 dl	
Salt	1 msk	Blanda ihop alla ingredienser i en bunke

Dillmajjo

Dill	ca 100 g	Värm dillen och oljan till 80grader.
Matolja	4 dl	Låt svalna i 10 minuter.
Ägg	1	Mixa väl till en grön slät olja, sila. Låt svalna.
Socker	1 tsk	Knäck ägget i i hög smal mixerskål. Använd handmixer och mixa i oljan i en tunn stråle.
Salt		
Juice av 1/2 citron		Tillsätt citron, salt och socker.

Friterad sik

Sikfilé	600 g	Värm oljan till 170-180 grader. Använd en hög gryta med lock.
Salt		Salta siken, vänd den i mjöl, doppa i frityrsmeten och eventuellt i pankoströbröd.
Vetemjöl		
Frityrolja	2 l	Använd hålslev och sänk försiktigt ner fisken i oljan, fritera gyllenbruna. Lägg upp på köksduk eller papper och låt överflödiga olja rinna av.
Panko (inte ett måste, men gör fisken frasigare och håller smeten på plats)		Serveras med kokt/friterad potatis, dillmajjo, eller ät bara som en god snack med dipp.