

Inlagd småöring/röding

Recept: Kristoffer Åström
Foto: Bianca Brandon-Cox



| | | |
|-------------------------|-----------------------|---|
| Röding/öringfilé | 500g | Salta och sockra fileerna och placera i kyl i 2 dygn. |
| Salt | 1 msk | Finhacka vitlök och persilja, blanda med oljan. |
| Socker | 0,5 msk | Packa ihop filerna med örtoljan i liten burk, det ska fyllas med olja ända upp till locket. |
| Zest av 1 citron | | Placera i kyl 1 vecka. |
| Persilja | 1 litet knippe | Sereras som snack på plocktallrik med kex eller pålägg på smörgåsen. |
| Vitlök | 2 klyftor | Oöppnad burk håller i flera månader, öppnad i 2-3 veckor |