

Lingon- och rosépeppargravad fjällfisk

Recept: Lajla Marlene Toven
Foto: Bianca Brandon-Cox



Fisk	1
Grovsalt/havssalt	1-2 msk
Socker	1-2 msk
Färska lingon alt	2 msk
Lingonsylt	1 msk
Rosépeppar	1 msk

Filéa fisken, ta reda på fiskskroven och koka soppa eller fond.

Tillsätt salt, socker och lingon och mortlad rosépeppar på filerna. Om du använder lingonsylt istället för färska bär kan du utesluta sockret.

Lägg fisken under press, köttside mot köttside.

Låt fisken stå 3 dagar, vänd på fisken varje dag.

Servera med en fjällsyreaioli.