

Rökt fjällfisk

Recept: Ann Sparrock Lajla Marlene Toven

Foto: Bianca Brandon-Cox



Fisken kokas i vatten utan salt då fisken redan är saltad innan fisken röktes.

Dela fisken i lämpliga bitar och täck fisken med vatten i en kastrull.

När det börjar koka, dra ner värmen och låt sjuda i ca 15 minuter, sedan är fisken klar för servering.

Servera med en blomkålspuré med smak av kvanne, skirat smör och toppa med forellrom.