

Surströmmingsbumlingar.

Den tredje torsdagen i augusti är det officiell surströmmingspremiär. Testa att göra surströmmingsbumlingar!



30 MIN

Fisk

Fyllning

Ingredienser:

2 st surströmmingsfiléer
150 g mandelpotatis
10 g gräslök, färsk
1/2 silverlök
10 g smör
1 st äggula
svartpeppar ur kvarn
salt
1 tsk vitvinsvinäger
1/2 st citron, saften
1/2 st citron, zest

Gör så här:

1. Baka potatisen i ugnen på 150° C tills den är mjuk. Låt den svalna, skala den därefter och skär ner i små bitar ca 1 cm.
2. Skär surströmmingen och gräslöken fint, blanda med den ljumma potatisen och övriga ingredienser.
3. Smaka av med salt, svart- peppar och vitvinsvinäger. Rulla fyllningen i

en plastfilm i en ca 2 cm rulle. Tvinna hårt och kyl.

Panering

Ingredienser:

40 g tunnbröd, hårt
1 st äggvita
1 dl vetemjöl

Gör så här:

1. Mixa tunnbrödet kort i en mixer till en grov jämn massa. Håll upp i en rymlig skål.
2. Håll äggvitan och mjölet i varsin skål för panering.
3. Tag fram surströmmingsfyllningen och dela i 2 cm stora skivor. Panera dessa i mjöl, äggvita och det mixade tunnbrödet.
4. Förvara sedan i kyl till servering.

Till servering

Ingredienser:

1/2 l rapsolja, neutral
2 st minirödlökar/röda steklökar
2 msk matyoghurt, naturell
Vinterkrasse eller smörgåskrasse

Gör så här:

1. Värm oljan till 180° C och fritera "bumlingarna" tills de är gyllene.
2. Garnera med minirödlökar, matyoghurt och krasse.



Spara i lista

Gammal Norrlands Akvavit

Systembolagsnummer: 262

229,00 kr

Vårt dryckesförslag till surströmmingen är den fylliga och milda Gammal Norrlands Akvavit som lanserades 1929. Den är även kulturellt bevandrad och intar en betydande roll i Torgny Lindgrens roman "Norrlands Akvavit". Förutom kummin, anis och fänkål har denna klassiker med själ och hjärta bland höga fjäll och brusande forsar, även inslag av sherry.

Se också



Gin och Tonic Norrlands - frisk cocktail med O.P. Anderson.

Gin och Tonic Norrlands är en frisk cocktail med O.P. Anderson Distillery Organic Dry Gin, toppad med tonic, citronmeliss och hjortron.

[Läs mer](#)



Snittar med matjessill och creme fraîche med saffran.

Istället för en mer klassisk saffranssill där allt är blandat i en skål valde jag att göra små snittar. Det är inte alls svårt men ser riktigt fint ut på julbordet.

[Läs mer](#)

Utskrift