

# Julströmmingen 2020

Inspiration inför julhelgen  
Traditionell strömmingsinläggning

presenteras av

Riina Noodapera, Hushållningssällskapet Gotland



Lokalt ledd utveckling

LEADER  
GUTE

Hushållnings  
sällskapet



Ja vad gör man när man får en påse osorterad strömming direkt från hamnen?

Tar fram sina knivar och skärbräden och sätter igång med att rensa och ta ut ryggbenet!

Sedan får man se vad det går att göra av det som blir kvar.

Förslaget är att göra

1. Rullströmming
2. Stekt inlagd strömming
3. Sardiner
4. Alla omaka storlekar ätes stekta utan vidare behandling....



Men....hur gör man?

Titta på filmen  
Ett, tu, tre, filé här

[Filmen Ett, tu, tre, filé](#)



Nu har vi en hel massa  
färdiga filéer  
så jag sorterar dem i storlekar  
till  
Rullströmming,  
sardiner  
och sist men inte minst att  
steka och lägga in samt äta  
dem direkt på knäckebröd....  
som inte matchar i storlek



Nedan ett grundrecept. Jag bredde även på lite ejderns kaviar under dillen innan jag rullade ihop strömmingen. Jag fick plats med 20 rullar i kastrullen.

### Inkokt rullströmming med dill

Beräknat på 0,6 kg. strömmingsfilé/c:a 30 st små filéer.

Skölj strömmingen och låt rinna av. Lägg hackad dill på varje filé och rulla ihop med skinnsidan utåt. Lägg rullarna tätt i ett lager i en vid kastrull.

Koka en lag i en kastrull bredvid av:

- 4 dl. vatten
- 0,75 dl. ättiksprit
- 1 dl. socker
- 2 tsk. Salt
- 10 vitpepparkorn
- 10 kryddpepparkorn
- 2 lagerblad

Några kvistar dill

Häll den kokande lagen över strömmingarna. Viktigt är att lagen precis täcker strömmingsrullarna. (För mycket lag gör att rullarna flyter upp). Sätt kastrullen på den heta plattan och sjud i ca 10 minuter. Låt svalna. Förvaras svalt.

Avnjutes med kokt potatis och en grönsallad. Mums!



## Sardiner

Du behöver en liten ugnseldfast form som rymmer ett 20-25-tal små strömmingsfiléer. Lägg fiskarna trångt i denna med ryggen uppåt, växelvis stjärt mot huvudända.

Blanda ihop chilisås, tomatpuré, hackad dill om du vill, salt och peppar och späd ev med lite vatten. Smaksätt med curry, worchestershiresås eller habanero eller det du gillar.

Slå blandningen över fisken som bakas i ugnen i ca 175-200 graders värme ca 45 minuter.

Låt kallna och ät som sardiner på smörgåsen, eller på julbordet!



Inlagd stekt strömming på traditionellt vis

Till 0,6 kg rensad strömming eller strömmingsfilé

Skölj strömmingen och låt rinna av.

Panera och stek strömmingen i din favoritpanna. Lår svalna.

Koka upp en lag av:

0,6 l. vatten

4 rågade dl. socker

2 dl. ättikspirit

15 kryddpepparkorn

7 vitpepparkorn

4 lagerblad

ev några kryddnejlikor

Låt lagen svalna, varva strömmingen med dill och lök efter behag i ett lämpligt kärl och håll lagen över strömmingen så att den blir täckt. Förvaras svalt.

Avnjutes på knäckebröd med ett glas svalt öl.



Fler fiskrecept hittar du i  
Hushållningssällskapets folder  
fisk från Gotland- hållbart och  
smart

Som du hittar här bland andra  
tips

<https://fiskmatgotland.wordpress.com/filmer/>

Filmen ett tu tre filé hittar du  
här

[Filmen Ett, tu, tre, filé](#)

## Fisk från Gotland -hållbart och smart

