

Stekt siklöja med tillbehör



Stekt siklöja 4 portioner

TILLAGA SIKLÖJORNA SÅ HÄR

Klipp bort eventuella fenor och lägg löjorna två och två med skinnsidan utåt. Fyll dem med smör som är blandat med lite dill och kaviär. Blanda rågmjöl med lite ströbröd och panera siklökorna i det. Stek dem i rikligt med smör och krydda med salt.

Servera med potatis och tomat- och avokadosallad samt soltorkad tomatdressing eller kaprisdressing.

INGREDIENSER

24 siklöjor
Grovt rågmjöl
Ströbröd
Kaviär
Dill
Smör
Salt

Tomat- och avokadosallad med fetaost

Hacka tomaterna grovt. Tärna avokadon och fetaosten. Skär rödlöken i klyftor. Blanda alla ingredienser och smaksätt med salt och peppar.

INGREDIENSER

2 st tomat
2 st avokado
1 bit fetaost
½ rödlök
1 msk olivolja
1 tsk vit vinäger
Salt
Svart peppar

Soltorkad tomatdressing

Hacka de soltorkade tomaterna grovt. Rosta vitlöken gyllenbrun i en stekpanna med olivolja. Mixa alla ingredienserna och smaka av med salt.

INGREDIENSER

1 dl soltorkade tomater
3 dl crème fraiche
2 klyftor vitlök
Olivolja till rostning
Salt

Kaprisdressing

Hacka kaprisen och blanda sedan alla ingredienser och smaka av med citron.

INGREDIENSER

2 dl crème fraiche
2 dl majonnäs
½ msk fransk senap
½ dl kapis hackad
Citron