

G U L D F I S K A R

med mangochutney

9 personer

18 strömmingar

1 dl kinesisk soja

1½ dl torrt vitt vin

1 krossad stjärnanis

1 tsk riven färsk ingefärsrot

Till stekning: smör-och rapsolja

Rensa strömmingen men låt stjärt och ryggben sitta kvar.

Skölj fisken och torka väl i torkypapper.

Blanda ihop ingredienserna.

Lägg ner fiskarna, vänd dem och marinera ca 1 timme.

Vänd några gånger.

Ta upp fiskarna och torka dem på torkypapper.

Stek fiskarna i het smör-rapsolja tills de blivit knapriga.

Låt dem rinna av på torkypapper.

Servera dem kalla med en god chutney och en fräsch grönsallad.

Guldfiskarna är egentligen ett kinesiskt recept med marinerade strömmingar. Man steker dem som vanligt och äter dem kalla med en chutney.

Fisken blir svart av sojan, men skinnet får guldfärgade strimmor, därav namnet guldfisk.

Svart och gyllene ligger den där på salladsblad med en mustig chutney omkring, det är läckert för ögat.