RECEPT FRÅN

GOTLANDSINSPIRERADE MATENTUSIASTER

BO NILSSON, RESTAURANG LINDGÅRDEN

FRITERAD SKARPSILL MED RAMSLÖKSAIOLI

FRITERAD SKARPSILL MED RAMSLÖKSAIOLI

BO NILSSON, RESTAURANG LINDGÅRDEN

ca 10 portioner som drinktilltugg el. förrätt

- 500 g fryst skarpsill

Saltlag:

- 1 dl salt
- 9 dl vatten

Frityrsmet:

- 2 dl vete- eller rismjöl
- 1 dl Maizena majsstärkelse
- 1 msk bakpulver
- 2 dl kallt vatten

Fritering:

- ca 7 dl rapsolja
- 6 dl panko
  (japanskt ströbröd)

Ramslöksaioli (4 dl)

- 1-2 potatisar, ca 100 g
- 2 äggulor
- 50 g finhackad ramslök
- 1 msk vitvinsvinäger eller pressad citron
- 2 dl rapsolja
- ev kallt vatten
- 1/2 tsk salt
- 2 krm nymald svartpeppar

Gör så här

Ramslöksaioli.
Koka potatisen mjuk. Låt den svalna något, skala och smula ner den i en mixer eller matberedare. Tillsätt äggulor, ramslök, vinäger eller citron och mixa snabbt slätt. Tillsätt lite i taget. Späd ev med kallt vatten om det blir för tjockt eller börjar skära sig. Smaka av med salt, peppar och ev mer syra. Ställ kallt fram till servering.

Sill.
Tina sillen i kylen eller i kallt vatten. Blanda samman salltlagen i en skål. Skölj sillen och lägg den i lagen. Ställ kallt i 40-45 minuter. Häll av lagen och torka sillen med hushållspapper.

Frityrsmet.
Blanda alla ingredienser i en skål. Låt stå kallt i 15 minuter.

Fritering.
Hetta upp oljan i en kastrull eller fritös till 180 grader. Tänk på att oljan bubblar upp vid friteringen så använd en tillräckligt stor kastrull. Ha alltid ett lock till hands. Doppa fiskarna i frityrsmeten och vänd dem därefter i pankon. Lägg dem på en plåt med bakplåtspapper. Fritera fiskarna, några i taget, tills de blir gyllenbruna, 2-3 minuter. Låt rinna av på hushållspapper.

Servering.
Servera direkt när de fortfarande är varma och frasiga, doppa i ramslöksaiolin och njut!

BO "BOSSE" NILSSON

Bo Nilsson är en välkänd kock i grytorna på historiska Restaurang Lindgården, ett värdshus med historiska anor. Redan på 1500-talet huserade prästerskap och landsting i huset. 1968 grundades Värdshuset Lindgården.

För 40 år sedan lockades Bo Nilsson till Gotland och Gutekällaren av kompanjonen Halling. Därefter blev han delägare och stortrivdes från början med det goda kamratskapet och lugnet - jämfört med det mer hektiska livet i Stockholm och Södertälje. Därefter gjorde sig Bosse ett namn och drev länge Donners Brunn i centrala Visby.

Favoritråvaran är den gotländska potatisen, och övriga rotfrukter. Självklart sätter han sparrisen högt upp på favoritlistan och då den vita som han menar är en delikatess. Den gröna betraktar han mer som en grönsak i allmänhet.

DETTA RECEPT ÄR FRAMTAGET INOM PROJEKTET ÖKAD LIVSMEDELSFÖRÄDLING, EN TREÅRIG SATSNING PÅ KOMPETENSUTVECKLING OCH AFFÄRSMÄSSIG SAMVERKAN, SOM VÄNDER SIG TILL GOTLÄNDSKA LIVSMEDELSFÖRETAG.

läs mer på
grontcentrum.se/gront-naringsliv/projekt-okad-livsmedelsforadling