

Röding på "jämtska" serveras med wasabi knyte och löksalsa(Förrätt)

5 filéer röding på ca 160-180 gr
3 msk salt
1 msk socker
¼ tsk vitpeppar från kvarnen
träättika eller hickory liquid smoke
Blanda salt/socker /peppar
Lägg fisken i en fyrkantig form
Strö salt blandningen över fisken
Plasta och ställ i kyl i ca 12 timmar
Ta upp fisken och torka av den med hushålls papper
Skinna fisken
Pensla med träättikan på hela fisken
Plasta och låt stå i kyl i ca 30 min

Marinad till röding

Ketchup 5 msk
Sweet chili 2 msk
Raps eller matolja ca 1 dl
Socker 1 tsk
Sv peppar från kvarn 1 krm
Fryst basilika ½ tsk
Fryst dill ½ tsk
Vispa samman ketchup, sweet chili, tillsätt i en tunn stråle under vispning
raps/matoljan
Tillsätt örter och smaka av med socker och peppar

Dela fisk filerna i "sillbitar" och rör dom försiktigt ner i marinaden
Låt stå i kyl minst ett dygn
Om man vill ha rökigare smak så använder man mer träättika

Wasabi knyte

10 st tortilla bröd eller tunnbröd
1 dl crème fraiche

ca 1 tsk wasabi pasta
ca 2 msk flytande honung
rivet skal av 1 lime

Vispa crème fraiche till hård crème

Tillsätt honung

Smaka av med wasabi pasta och lime skal

Det skall vara lite "stig" i fyllningen och lite smak av lime

lägg ca 1 msk på varje tortilla bröd och bred det utöver.

Rulla den till en korv

Låt den ligga och dra till sej i minst 15 min under plast i kyl.

Lök salsa

1,5 röd lök

1,5 gul lök

½ röd chili

saft av en citron

olivolja

2 msk finhackad persilja

salt

svart peppar

Skiva löken på det tunnaste med mandolin eller foodprocessor

slå löken över i ett durkslag och ha på saltet

låt stå i ca 30 min

skölj löken i kallt vatten så att saltet sköljs av.

Låt rinna av.

Lägg löken i en bunke .

Tillsätt citronsaft.

Finhackad chili

Finhackad persilja

Samt olivolja

Rör om och smaka av med ev mer citron, salt och svartpeppar från kvarnen.

På tallriken

Lägg rödingen i en liten kopp och ställ på tallriken

Skär tortilla rullarna på mitten och ställ upp dem bredvid skålen med rödingen

Lägg lite salsa framför rödingen och rullarna

Smaklig måltid !