

Recept från Skärgårdsföreningens receptsamling på vykort

Matjesill i foliepaket

4 matjesillfiléer
4 hårdkokta ägg, hackade
12 kokta färskpotatisar, skivade
2 rödlökar, hackade
2 dl dill, hackad

Aluminiumfolie, 4 bitar ca 70 cm lång
smör eller margarin

Gör så här:

Dubbelvik folien och lägg en ordentlig klick smör på den ena sidan (så att man kan vika den andra sidan). Lägg först sillfiléerna delade. Strö över löken, ägg och dill. Avsluta med en klick smör. Vik ihop folien till ett paket. Lägg paketen på grillen cirka 10-12 minuter.

Smaklig måltid.

Jan Bergström

Gädda a la Göran

Då det blir Gädda brukar jag ta de tjocka bitarna med Y-benen för malning till paté. Sidobitarna panerar och steker jag. Gör sedan en sås på gräddmjölk eller 15% grädde uppvispad med senap. Låt ej koka, risk att det skär sig. Sätt lite färg med soya, smaka med kryddor, främst salt naturligtvis.

Vips har du en befri gäddgryta. Har du en mindre gädda går det bra att använda stjärtbiten också.

Göran Strandow

Elsies sardiner

1 kg strömming rensas, men låt ryggen vara kvar, lägg tätt i en smörad form. Vispa samman 3 tsk salt, 1 dl matolja, 4 msk strösocker, 1 tsk grovstött vitpeppar, 1 tsk kryddpeppar, 1 msk oregano, 1 burk passerade tomater. Slå detta över fisken. Grädda i ugn 175 gr cirka 20 min.

Smaklig måltid.

Gubbröra med Skärgårdsknäcke

½ rödlök, 3 dl gräddfil, 1 dl majonäs, 2 kokta potatisar, 2 burkar matjesill+spad, 2 tsk stenbitsrom, 1 knippe dill, 2 kokta ägg, 1 tärnat äpple, salt och peppar.

Gör så här:

Hacka potatis, matjesill, ägg, äpple & rödlök i mindre bitar. Rör ihop gräddfil & majonäs till en sås. Blanda hacket och smaka av med stenbitsrom, dill, salt & peppar.

Servera med Skärgårdsknäcke från Skärså – ett rustikt knäckebröd

Recept av Carina Andersson, Funemässen, inlämnat av Eilert Andersson.