

Skarpsills snacks

Lägg skarpsillen på en smord plåt, smör eller rapsolja

Stek i 225 graders ugn i 10 min

Öka därefter till grillvärme och kör ca 5 min tills det knäpper i fisken

Salta och ät som snacks

Friterad skarpsill 1

Frityrsmet:

2 dl vetemjöl

1 dl potatismjöl

2 tsk salt

2 tsk bakpulver

2,2 dl iskallt vatten 2 msk rapsolja



Vispa samman alla ingredienserna till frityrsmeten

Doppa den torra skarpsillen i smeten och fritera på hög värme i fritös eller stekpanna med rikligt med olja

Servera med t.ex. aioli

Saltas efter behag

Friterad skarpsill 2

500 g små rensade skarpsillar

2 dl vetemjöl

3 ägg

Salt

3 dl panko

1 liter olja till fritering

Panera fisken i mjöl smaksatt med salt, ägg och sedan panko.

Värm oljan till ca 180° och fritera fisken gyllenbrun.

Låt rinna av på hushållspapper.

Ev. kan man smaksätta med chilipulver efter smak i frityrsmeten