

Fisk

Regnbåge är en fisk som liknar öringen men har ett rödaktigt band längs sidorna samt har prickiga fenor. Den har blivit inplanterad från Nordamerika men är idag en av de vanligaste fiskarna att fånga som hobbyfiskare.

Stek fisken i rapsolja eller smör.
Krydda med salt och peppar.

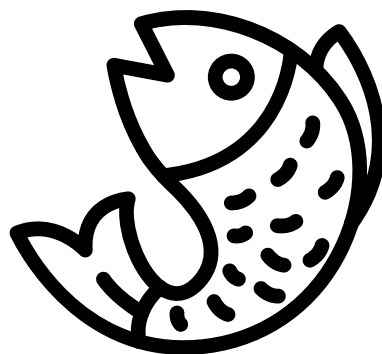
Häll över:

2 dl grädde (eller havregrädde)

2 stora klyftor vitlök

0,5 dl vitt vin (eller vinäger)

Servera med kokt potatis.



Gillade du receptet? Ta gärna en bild och lägg ut på sociala medier.
Tagga **#ModernKrismat** och **#lottakåren**.

Fler recept och tips finns på www.svenskalottakaren.se/modernkrismat

Vill du lära dig mer om hur du stärker din hemberedskap?
Gå en kostnadsfri utbildning: www.skötdigjsälv.nu