

Naturliga smaker från Island

Grimsis erbjuder fisk som kommer från ett småskaligt, etiskt och miljövänligt fiske på Island.

Vår fisk kommer från livskraftiga bestånd. All fisk från Grimsis är 100% spårbar till fångstdag, fångstfartyg, fångstredskap och fångstområde.

Fisken är filéad, fryst och packad på Island.

Vår fisk är märkt med Iceland Responsible Fisheries, IRF. Fisk märkt med Iceland Responsible Fisheries garanterar ett hållbart fiske från livskraftiga bestånd.

Här ser ni några foton från Island, bla. Lúðvík med 3 torskar och Maggi med krokfångad havskatt. Dessutom ett foto från fiskhamnen på Arnarstapi och en glad fiskrensartej i fiskebyn Ólafsvík på Islands västkust.



Maggi med krokfångad havskatt

Veckans recept: Rödspätta med remouladsås



6 personer

1 kg rödspättafilé
salt och citronpeppar

Krydda fisken och stek den i hälften smör och hälften matolja. (Börja att steka den sida som det ej varit skinn på)

Remouladsås:

4 dl majonnäs□
1 msk bostongurka
0.5 msk dill, hackad□
1 msk hackad kapis□
1 tsk torkad dragon□
1 tsk ljus fransk senap□

Blanda, låt stå kallt och servera.

Gott vin till: Les Fumées, Sauvignon Blanc

Fler goda rätter hittar du om du klickar [här](#).

Nyheter

Semesterstängt: 5 - 16 juli och 27 juli - 8 augusti

Gilla 796 personer gillar detta. [Gå med](#) för att se vad dina vänner gillar.

Välkomna att ta del av informationen på vår hemsida och att kontakta oss om ni har några frågor!

Telefon: 033-289095

Kristina: 0733 - 28 94 62 Tryggvi: 0733 - 28 94 61

