

Naturliga smaker från Island

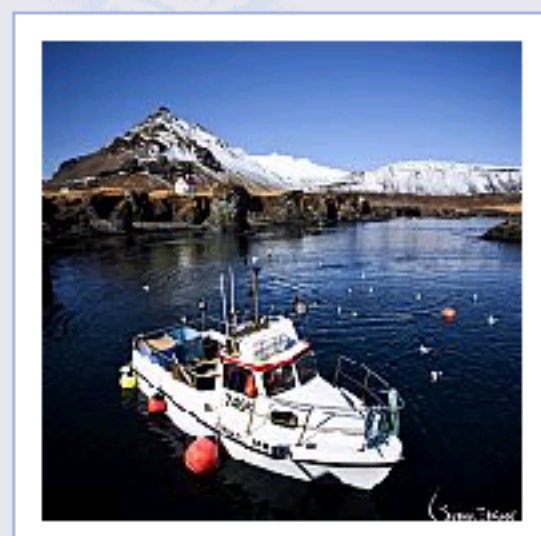
Grimsis erbjuder fisk som kommer från ett småskaligt, etiskt och miljövänligt fiske på Island.

Vår fisk kommer från livskraftiga bestånd. All fisk från Grimsis är 100% spårbar till fångsttag, 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.

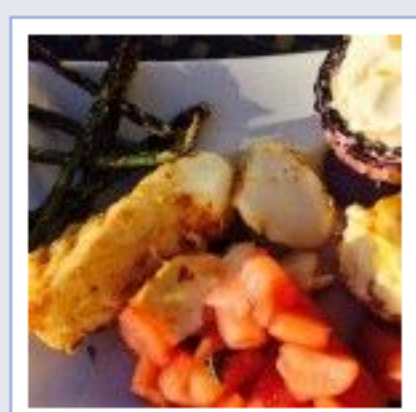
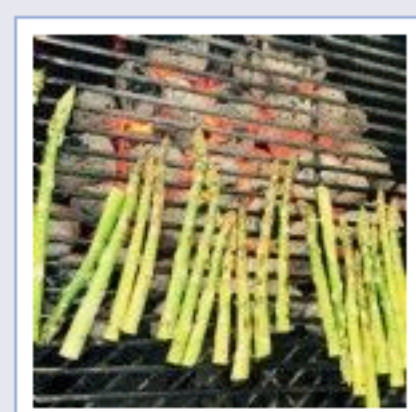
Här ser ni några foton från Island, bla. Lúðvík med 3 torskar och Maggi med krokfångad havskatt. Dessutom ett foto från fiskhamnen på Arnarstapi och en glad fiskrensartej i fiskebyn Ólafsvík på Islands västkust.



Maggi med krokfångad havskatt

Veckans recept: (När middagsförberedelserna får ta lite tid!)

Grillad koljarygg med rotfruktsgratäng, äppelkompott och honungsglaserad sparris



Visst, denna rätt kräver lite tid men den är värd mödan!

De olika smakerna kombinerar varandra så väl. Servera gärna ett gott Pinot Noir vin till.

4 personer

800 g koljarygg eller torskrygg
3 msk hackad, färsk rosmarin
3 msk flytande smör
1 tsk liquid smoke
1 msk balsamico
2 pressade vitlöksklyftor
salt, peppar, chilipulver

Hacka rosmarinen och blanda ihop med flytande smör, liquid smoke, balsamico, pressad vitlök och kryddor. Rada upp torsken i en form och pensla ovansidan med smaksättningen.

Äppelkompott:

3 röda äpplen ex. Red Delicious
3 dl vatten
1/2 dl strösocker
10 st blad citronmeliss eller grapemynta
1 dl rödvin
1 nypa salt och chilipulver

Kärna ur och tärna äpplena. Koka upp en kastrull med vatten och socker och ha ner äpplen och strimlad citronmeliss. Låt puttra utan lock till vätskan nästan försvunnit helt (ca 30 minuter). Rör ner vinet och låt det puttra ytterligare ihop några minuter. Låt svalna.

Rotfruktsgratäng:

6 morötter (300g)
350 g rotselleri
200 g fetaost
2 ägg
4 dl vispgrädde
2 pressade vitlöksklyftor
salt, peppar, oregano

Skala och tunnskiva morötter och rotselleri. Lägg ut ett bakplåtspapper i botten av en springform om ca 25 cm i diameter och kläm fast det. Klipp bort det överflödiga pappret runt om. Varva rotselleriskivor, morötter och smulad fetaost i formen. Vispa ihop ägg, grädde, pressad vitlök och kryddor. Slå stanningen över och platta till det hela. Grädda i 60 minuter i 200°.

Honungsglaserad sparris:

1 knippe grön sparris
1-2 msk flytande honung
salt

Grilla torsken och sparrisen. (Fisken bör grillas i ett halster då den skivar sig och lätt går sönder när den börjar bli färdig grillad. Pensla fisken runt om med smörblandningen och sparrisen med honung och en nypa salt. Servera med en bitsaksgratäng, naturell crème fraiche och äppelkompotten.

Receptet är hämtat från Landleys kök

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

Nyheter

Ny återförsäljare i Ulricehamn: ICA Maxi

Nyhet: Hälleflundra kotlett

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

Gilla 790 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

