

Naturliga smaker från Island

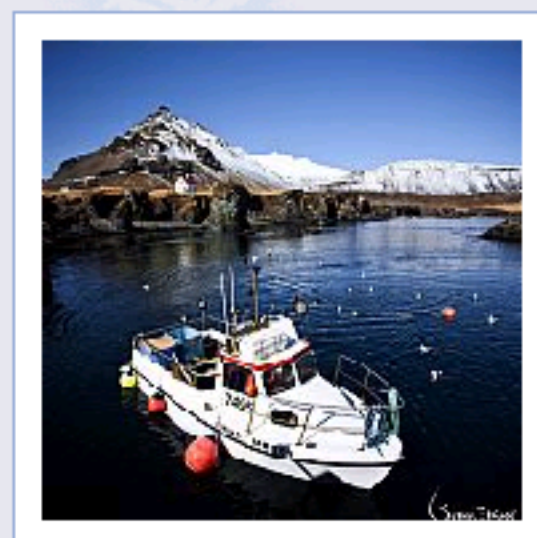
Grimsis erbjuder fisk som kommer från ett småskaligt, etiskt och miljövänligt fiske på Island.

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 fiskrensartjej i fiskebyn Ólafsvík på Islands västkust.



Maggi med krokfångad havskatt

Veckans recept:

Ugnsbakad torsk på spenatbädd

4 personer

800 g torsk
200 g färsk bladspenat
150 g parmesanost
3 dl vispgrädde
salt och peppar
1 tsk smör


Gör så här:

1. Sätt ugnen på 175 °. Ta bort stjälkarna från spenaten och skölj. Låt rinna av.
2. Smöra en eldfast form och salta och peppra lite i botten på den.
3. Riv parmesanosten grovt. Salta och peppra fisken.
4. Lägg bladspenaten i formen och placera fisken ovanpå.
5. Lägg osten på fisken och håll grädden runt om.
6. Ställ formen i ugnen och ugnsbaka i ca 20 minuter. Kolla försiktigt i mitten på fisken så att den är vit helt igenom.
7. Servera med exempelvis ris.

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

Nyheter

Ny återförsäljare i Nyköping: Rinkeby Kött & Vilt

 **Gilla** 717 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

