

Naturliga smaker från Island

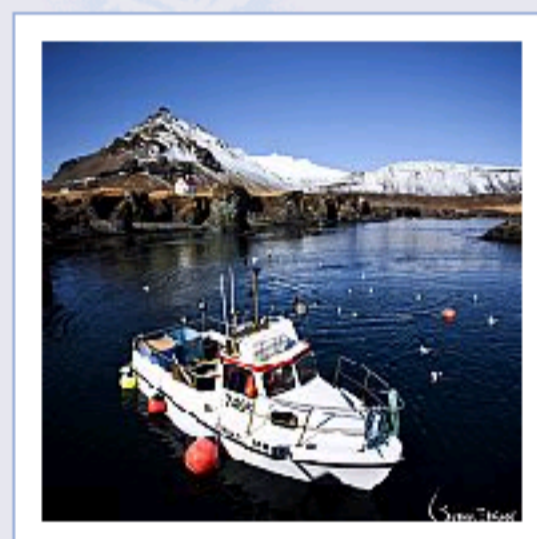
Grimsis erbjuder fisk som kommer från ett småskaligt, etiskt och miljövänligt fiske på Island.

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.

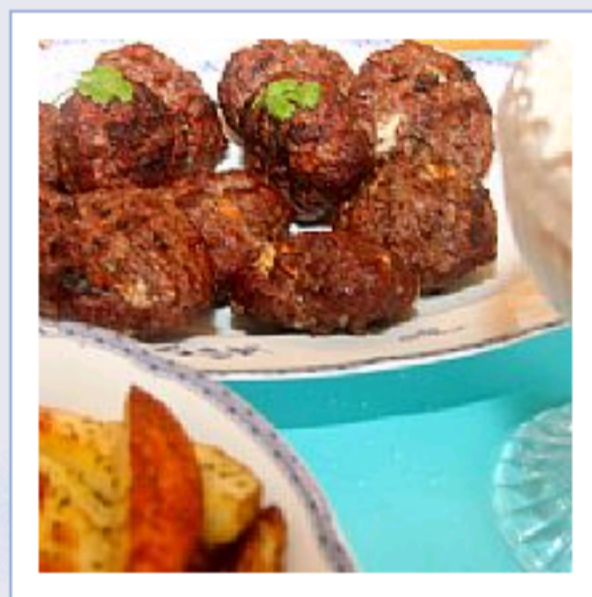
Här ser ni några foton från Island, bla. Lúðvík med 3 torskar och Maggi med krokfångad havskatt. Dessutom ett foto från fiskhamnen på Arnarstapi och en glad fiskrensartej i fiskebyn Ólafsvík på Islands västkust.



Maggi med krokfångad havskatt

Veckans recept:

Lammfärsbullar med fetaost och morots tzatziki



4 portioner

800 g lammfärs
 1 dl fetaost, smulad
 1 dl morötter, finrivna
 0,5 dl turkisk yoghurt
 1 ägg
 0,5 - 1 tsk sambal oelek
 2 vitlöksklyftor, pressade
 ½ knippe färsk mynta
 ½ knippe färsk persilja, hackad
 Salt, svartpeppar och cayennepeppar

Gör så här:

Blanda alla ingredienserna till lammfärsbullarna och forma bullar eller biffar. Stek i smör/olja. Servera tex. med morots tzatziki och klyftpotatis.

Morots tzatziki:

4 dl turkisk yoghurt
 200 gr grovt rivna morötter
 2 vitlöksklyftor, pressade
 1 msk olivolja
 Salt och svartpeppar

Blanda alla ingredienser och låt stå kallt i minst 15 minuter före servering.

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

Nyheter

[Påskägg från Island](#)

[Nu säljer vi bästa laxen!](#)

[Påsköppet på Grimsis](#)

Gilla 784 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

