

## Naturliga smaker från Island

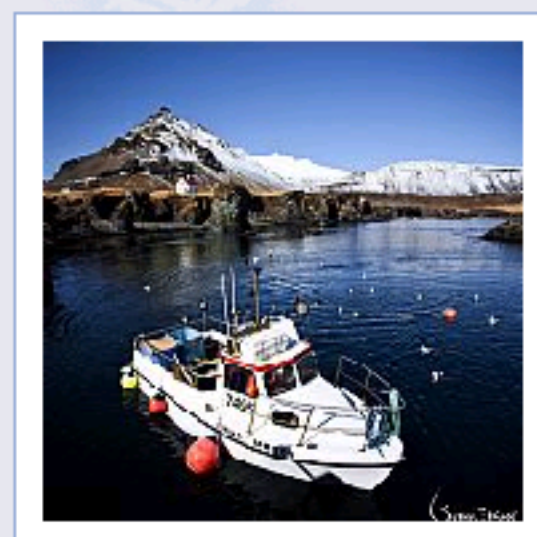
Grimsis erbjuder fisk som kommer från ett småskaligt, etiskt och miljövänligt fiske på Island.

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 fiskrensartjej i fiskebyn Ólafsvík på Islands västkust.



Maggi med krokfångad havskatt

### Veckans recept: Fisksoppa á la Ahlberg

(ur boken Aptit på Sjuhärad)



4 portioner

600 g fisk av fastare slag, tex långa, lubb eller havskatt  
 1 liten purjolök  
 1 gul lök  
 1 fänkål  
 4 morötter  
 1/2 liten rotselleri  
 1 knippe persilja (spara lite till dekoration)  
 1 knippe dill (spara lite till dekoration)  
 2 burkar konserverade tomater  
 3 dl torrt vitt vin  
 5 dl vatten  
 4 krossade enbär (kan uteslutas)  
 1 tsk torkad timjan  
 1 lagerblad  
 3 dl grädde  
 1 påse saffran  
 1 vitlöksklyfta  
 Pernod efter smak (kan uteslutas)  
 salt och peppar efter smak

Gör så här:

1. Strimla och hacka grönsakerna (ej vitlöken) och fräs dem i en kastrull. De får ej ta färg.
2. Tillsätt de konserverade tomaterna. Låt sjuda någon minut.
3. Tillsätt vinet, vattnet, enbär, timjan och lagerblad. Låt alltsammans sjuda tills grönsakerna är halvklara.
4. Tillsätt grädde och saffran, pressa vitlöken samt tillsätt en skvätt Pernod efter smak. Låt koka upp och smaka av med salt och peppar.
5. Skär fisken i 2x2 cm kuber och lägg i soppar. Sjud 5 minuter. Strö över lite persilja och dill.

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

### Nyheter

[Vi bjuder på rödtunga i Hindås och Gällstad](#)

[Juljippo på Grimsis!](#)



728 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

