



Finnö Fisk

en skärgårdsfiskare i Gryt

Invid elden i den vedeldade ugnen, ligger alspånen och enrisen och pyr. Fisken hänger prydligt i rader och får långsamt den lite syrliga och runda smaken av röken. Här, på skärgårdsrökeriet Finnö Fisk invid stranden i Gryt i Östergötland, har man fångat och förädlad fisk i många år. Vad man stoppar i ugnen beror på årstiden och fångsten. Vad som däremot kommer ur ugnen är alltid detsamma – perfekt rökt fisk som smälter i munnen.

3 SÅSER TILL RÖKT FISK

Creme Fraiche 2 dl
Löj-/sik-/laxrom 100 g
Finhackad rödlök 2 msk
Salt & peppar

Gräddfil 3 dl
Rivet äpple 1 st
Finhackad dill

Creme Fraiche 2 dl
Dijonsenap med honung 2 msk

Portioner: 6

Fisk efter årstid

Redan på stenåldern upptäckta man rökning som konserveringsmetod. I dag är rökningen framförallt ett sätt att ge god smak och karaktär. På Finnö Fisk fiskas både sik, abborre och gädda och vid säsong även lax, flundra, strömming och ål. Genom Gårdsbutiken erbjuder vi såväl färsk fiskfiléer, varm- och kallrökt fisk som gravad fisk och egeninlagd sill.



Gårdsbutiken är Konserv Kompaniets satsning på småskaligt producerade varor. Dels för att stödja de små odlarna och tillverkarna men dels också för att det faktiskt smakar lite bättre så. Mer information hittar du på www.gardsbutiken.nu

Martin Olsson
Konservkompaniet

Konserv Kompaniet AB Box 1011, 611 29 Nyköping
Besöksadress: Idbäcksvägen 12
Tfn: 0155 - 20 03 00, Fax: 0155 - 20 03 28
www.konservkompaniet.se