



POLAR SEAFOOD

LINEFANGEDE TORSK

KVALITET MED OMTANKE



Torskeloins Linefanget

Polar varenr. 1264 – 80-100g - 1x5kg
Polar varenr. 1266 – 100-120g - 1x5kg
Polar varenr. 1292 – 120-140g - 1x5kg

Nu tilbyder Polar Seafood også linefangede torsk

Fiskeri med langliner er en metode, hvor fiskene selv bider på kroge med madding, som bådene sætter ud. Det giver en naturlig og skånsom fangst. Fiskene håndteres hurtigt efter fangst og indfryses straks for at sikre optimal friskhed, fast struktur og en ren, hvid filet.

Linefangst er samtidig en metode, der minimerer bifangst og forebygger overfiskeri.

Linefanget fisk på menuen er et stærkt signal om bæredygtighed i køkkenet.



POLAR SEAFOOD

BAGT TORSKEFILET I PANDE

– med tomat, svampe, aubergine
og ricotta, toppet med pancetta



INGREDIENSER

10 stk. Torskeloins 100-120g
5 stk. tomater
1 stk. aubergine
350 g blandede svampe
400 g ricotta
3 fed hvidløg
10 skiver Pancetta
Hvidvin
Frisk timian

SÅDAN GØR DU

- Drys de optøede Torskeloins med salt, og lad dem hvile et par timer.
- Skær tomater og aubergine i små tern, og riv/skær svampene i passende stykker.
- Smør 10 små pander eller små ildfaste skåle med lidt olie, fordel osten i de små forme, og kom grøntsagerne ovenpå.
- Krydr hver anretning med hakket hvidløg, friskkværnet peber og timian. Læg et stykke torsk på, og kom lidt hvidvin ved.
- Kom en skive Pancetta på hver, og bag dem ved hård varme.