



ANSJOSER FRA LOLIN, SERIE ORO 30 G.

På anbefaling af den legendariske restaurant El Bulli, har vi fundet den ultimative ansjos i Cantabria hos familiefirmaet Lolin i Castro Urdiales. Lolin anvender kun ansjoser fra det Cantabriske hav (Biscayen) - af kendere anset som de bedste - oceaner væk fra de billigere og ofte ret salte italienske.

De små lækre ansjoser fanges af lokale både, modnes hele i salt i 6-8 mdr, inden de finpudses, vaskes og håndfileteres, kommes i olivenolie og lægges i dåse/glas af damer med hvide hatte, der sidder i snorlige rækker.

Lolin anvender kun ansjoser fra det Cantabriske hav (Biscayen), af kendere anset som de bedste og mest komplekse i smagen. De billigere ansjoser på markedet stammer fra Middelhavet, Asien eller Sydamerika. Ansjoser fra det Cantabriske hav er en virkelig specialitet.

Fin omtale i Femina - Anne-Sophie Lahme, Madspotter

"Åh, ansjos! Kan man have en yndlingsfisk? Hvis ja, så er min ansjoser, for de fede små fisk giver god smag til saucer og dressinger og gør en kedelig grøntsagspasta meget mere spændende. Ansjoserne fra Lolin kommer fra Spanien og er en sand delikatesse." Anne-Sophie Lahme, Madspotter, Femina.dk

Ansjoser er en fin og meget nuanceret smagsforstærker: salter, gir dybde i smagen og løfter indtrykket i et bredt spekter af retter eks.:

- Hele fileter m. kogte halve æg eller på skiver af ny kartoffel
- Vitello tonnato og italiensk inspirerede tomatsaucer til fisk
- Pasta Putanesca (skøgens pastaret)
- På kompot af peberfrugter m. lidt chili
- Bruschetta m. tomat og ansjos
- Toast m smør, fintskårne løg og ansjos
- Sauteret tun m. ansjos og kaperssauce
- Finthakket i salater m. tomater og skaldyr, finthakket på grillet hvid fast fisk
- Salade Nicoise, og på hjemmepizza
- Saucer til fisk og kød
- Små tapas m. ansjos, oliven, tun og spicy peberfrugt eller mild chili

Læs mere om producenten på Bichel.dk