

# Nappar du på idén om en fiskmarknad i Stockholm?

👉 För att drömmen ska bli verklighet behövs konsumenternas stöd. Gilla Stockholms Fiskmarknad på [facebook.com/stockholmsfiskmarknad](https://www.facebook.com/stockholmsfiskmarknad) så är du med och påverkar. För varje tumme upp ökar förutsättningarna för att du ska få handla fisk på Stockholms Fiskmarknad.

Den fisk du köper i vanliga butiker kan vara över en vecka gammal. Den har transporterats många onödiga mil och inneburit låg lönsamhet för fiskaren som fick den på kroken. I slutändan har den kostat dig mer än den smakar.

Alla gynnas av bättre tillgång till färsk fisk, bättre priser för både fiskaren och konsumenten och ett mer hållbart fiske. Därför finns det förutsättningar för Stockholms Fiskmarknad – en försäljningsplats med regionalt fångad, färsk fisk.\* Mitt i Stockholm. Det finns idag ett 80-tal fiskare som tillsammans kan leverera ca 800 ton färsk fisk per år.

\* Fisk fångad inom en radie av 25 mil från Stockholm.

## Ny fångat smakar godast

När fisken från butiken hamnar på din tallrik kan den vara 7–10 dagar gammal. Jämför det med 2–3 dagar färsk fisk från Stockholms Fiskmarknad.

## 90 mil, helt i onödan

Fisken från Stockholm transporteras ibland över 90 mil med lastbil innan den når din butik. Närfångad fisk från Stockholms Fiskmarknad blir ett både färskare och miljövänligare alternativ.

## Fiskare är en utrotningshotad art

Det är inte lätt att vara småskalig fiskare idag. Dålig lönsamhet och nya regelverk gör det allt svårare att överleva. Stockholms Fiskmarknad kommer att skapa bättre villkor för våra regionala fiskare.

Vänd så hittar du ett recept från Sturehof – en av många restauranger i Stockholm som stödjer Stockholms Fiskmarknad

**STOCKHOLM  
FISKMARKNAD**



LÄNSSTYRELSEN  
I STOCKHOLMS LÄN



EUROPEISKA UNIONEN  
Europeiska fiskerifonden  
- En satsning på hållbart fiske -

# HALSTRAID GÖS

med saltbakad rödbeta, vitvinsås smaksatt med ansjovis och friterade lökringar



Recept från Sturehof

## 4 PERSONER

8 hg skinnfri gös  
4-6 st rödbetor med skal  
Grovt havssalt

### Sås

2 dl vitt vin  
1 dl vatten  
3 dl vispgrädd  
1 schalottenlök  
½ fänkål  
2 hg fiskputs från vit fisk  
½ hg finhackad ansjovisfilé  
1 citron

### Lökringar

1 gul lök  
1 ägg  
Vetemjöl  
Pankomjöl eller ströbröd

Koka upp vitt vin, fiskputs, strimlad fänkål och schalottenlök. Låt stå och dra i 20 minuter. Sila fiskbuljongen. Koka ihop vispgrädden till 2 dl, vänd ned i buljongen tillsammans med ansjovis. Smaka av med salt och lite citronjuice.

Baka rödbetorna med skalet kvar på en bädd av havssalt i ugnen på 170 grader. Känn med en potatissticka om de är klara. De ska vara mjuka rakt igenom. Skala och skiva 1 cm tjocka skivor.

Skiva löken i ringar. Plocka ut fina lökringar. Vänd i mjöl, sen i vispat ägg och därefter i pankomjöl eller ströbröd. Friter ringarna i 170 gradig olja tills gyllene. Salta.

Salta och halstra gösen i stekpanna smord med lite olja till fin yta och en innertemperatur på 50 grader. Skumma såsen med stavmixer. Arrangera som på bilden och garnera med lite gräslök och körvel.