

Et naturprodukt

Klippfisk er et naturprodukt og vil derfor variere noe i farge, hardhet og tykkelse. Grad av tørking, lagringstid og størrelse på arten kan påvirke lengden på utvanningsprosessen.

Holdbarhet på klippfisk:

- Klippfisk som ikke er utvannet bør oppbevares tørt og kjølig, under 4 °C
- Utvannet klippfisk oppbevares som ferskvare i kjøleskap, men kan også fryses.



Klippfisk er et anerkjent produkt i mange land, og da spesielt i Portugal, Spania og Brasil. Hvert eneste år spiser en portugiser rundt 10 kilo utvannet klippfisk og på folkemunne blir klippfisk kalt «den trofaste venn». Det sies at det finnes over 1000 ulike måter å tilberede klippfisk på.

La deg inspirere av gode klippfisk-opskrifter på

www.godfisk.no

Nå kan du laste ned alle Godfisk-opskriftene på **iPhone** eller **Android**

Art. nr. 2483

Slik kan du vanne ut Klippfisk



www.godfisk.no
Norges sjømatråd



Godfisk!

Steking og grilling

Skal klippfisken brukes til steking eller grilling bør den vannes ut lengre enn om den skal brukes til en klassisk bacalao gryte.

For å være sikker på at fisken er ferdig utvannet, kan du smake på et lite stykke fra fiskens tykkeste del. Bak stykket ved 200 °C i ca. 10 min.



Slik kan du vanne ut klippfisk

Her er et eksempel på hvordan du kan vanne ut klippfisk. Studer også fremgangsmåten på pakningen dersom det er tilgjengelig. Det er viktig å vanne ut klippfisk godt på grunn av fiskens høye saltinnhold. Skjær fisken i stykker på ca. 5 cm. Dersom man ønsker å fjerne skinn og bein kan dette gjøres før utvanning.

Utvanning av klippfisk uten skinn og bein
Skyll klippfisken i kaldt vann slik at løst salt på overflaten fjernes. Vann ut klippfisken i en stor balje i kjøleskap eller annet kjølig rom i kaldt og rent vann. Vannet skal være under 4 °C. Bytt vann 1 til 2 ganger daglig.

Et godt tips er å vanne ut klippfisk i 1 døgn pr. cm tykkelse på fisken.

Verdens beste råvarer

Norsk klippfisk har et unikt utgangspunkt, den er nemlig basert på verdens beste råvarer. Dette danner grunnlag for fantastisk klippfisk og matopplevelser av de sjeldne. Et måltid med klippfisk er spennende, velsmakende og meget næringsrikt.

I dag kan du kjøpe klippfisk hel eller i serveringsbiter, tørr eller ferdig utvannet uten skinn og bein.

Norsk klippfisk lages av **skrei, torsk, sei, brosme** eller **lange**.

