

## Stockholms Skreifestival – vinterhavets delikatesser

**Mitt kök**

Stockholms Skreifestival äger rum mellan 15-25 februari på 7 olika restauranger i Stockholms innerstad.

**Stockholms Skreifestivalen äger rum i huvudstaden i februari, när det är högsäsong för just skrei. - Med festivalen vill vi visa vilken fantastisk råvara den norska torsken skrei är, säger kocken Nils Erik Molinder till Mitt kök.**

Nu råder det högsäsong för skrei som är benämningen på norsk torsk. I februari är det också Stockholms Skreifestival – åtta kockar på sju olika restauranger serverar denna delikatess från det norska vinterhavet.

– Skrei är dessutom fullt tillåten och ekologisk också, berättar Josefine Bröggers som är pressansvarig på Skreifestivalen.

Det är Stockholms Restauranger & Vårdshus och Melanders restauranger i samarbete med organisationen Norges Sjömatråd som arrangerar 2017 års Skreifestival mellan 15-25 februari. Det är andra året i rad som festivalen äger rum och nytt för i år är att samtliga Melanders delikatessbutiker deltar i festivalen.

### Hela fisken används

– Med festivalen vill vi visa upp skreien och vi vill också visa att vi kan ta hand om hela fisken – “nose to tail” som det kallas. Vi serverar exempelvis torsktunga, säger kocken Nils Erik Molinder, som också ligger bakom Skreifestivalen.

Det är främst restauranger i Stockholms innerstad som servera den färska norska fisken. Skrei är en torskart som har ett eget DNA och en egen stam. Det är den mest hållbara matfisken på norra halvklotet.

– Under vintertid är det dags för skreien att leta sig mot fastlandet och då vandrar stora mängder in till kusten. Skrei betyder på norska just vandring, berättar Nils Erik Molinder.

## “Lättast att rimma Skreien”

Det är lättast att rimma skreien. Rimma innebär att man saltar fisken i kallt vatten. Därefter kokar man upp vatten och låter de rimmade bitarna sjuda i vattnet. Till sist lyfter man upp och serverar fisken tillsammans med riven pepparrot, färska räkor, brynt smör och råskalad potatis. Det smakar helt fantastiskt.

– Vi försöker att fokusera att ha en hållbar råvara. Med festivalen vill visa en fantastisk råvara skrei är – det är dessutom helt rätt i säsong, säger Nils Erik Molinder.

## “Fantastiskt bra gensvar”

Under festivalen får man två rätter för 350 normalt kronor, i vanliga fall brukar man få betala det priset för en rätt. Skrei har funnits länge men tidigare kallades den för torsk. Gästerna som har besökt Skreifestivalen har varit mycket positiva enligt Nils Erik Molinder.

– Det är mycket bokad och det har varit ett fantastiskt bra gensvar – intresset för skrei är stort, säger Nils Erik Molinder.

– Förra året gjorde skreien succé så vi är oerhört glada att ha den här festivalen i år igen, avslutar Josefine Brögger, pressansvarig för Skreifestivalen.

**Läs även: Allt du bör veta om Skrei**

**Källa: Skreifestivalen**



Text

**Emilie Olsson**

