

Tangpakker med torsk og muslingefyld



Tangpakker med torsk og muslingefyld

Alt kan pakkes ind i tang! Tang har så mange anvendelsesmuligheder, men denne her er helt oplagt. Tangpakkerne er saftige, og muslingerne gør farsen intens og let sødlig, og det går fremragende med de asiatiske vibes i krydringen, men fyldet i pakkerne kan varieres i det uendelige.

Tip: De her tangpakker er også fantastiske at lave på bål!

Sådan gør du

Sæt en gryde over med 3-4 cm vand i. Mens vandet koger op, rens og sorterer du dine muslinger. Kom dem i gryden og læg låg på. De skal ikke have mere end 3-5 minutter, de skal bare lige åbne sig, så de kan fjernes fra skallerne.

Til farsen hakkes fiskekød og blåmuslinger fint med en stor kniv. Det bliver altså bedst, når man håndhakker det! Bland de øvrige ingredienser i farsen. Fold så tangstykkerne ud på et fladt underlag og læg en spsk fars i hver. Lad være med at lave dem for store, de bliver bare svære at håndtere.

Pak farsen ind som små firkantede gaver — gør tangen let fugtig, hvis ikke den kan holde sig samlet. Det kræver lidt træning at gøre pakkerne tætte i et tyndt lag tang, men det er en hyggelig aktivitet at lave sammen. Pensl pakkerne med neutral olie og læg dem på en pande eller evt. en grillrist over meget varme gløder. De er færdige, når der er flotte grillstreger på pakkerne, og de virker faste.

Det skal du bruge

Til 15 små snack-pakker

½ kg muslinger

150 g filet af hvid fisk, f.eks. torsk, lyssej, kulmule eller lange (vælg gerne det der er i sæson)

½ rød chili

1 fed hvidløg

1 forårsløg (eller 2-3 skovløg/strandløg, hvis de er i nærheden)

1 spsk revet ingefær

Skal fra en økologisk lime

1 spsk soya

Frisk sukkertang eller søsalat i hele blade

Neutral olie til pensling