



Bredberg, Johan
Hela fisken

Publiceras i BTJ-häftet nr 10, 2016.

Lektor Maria Benmalm

Recension

Johan Bredberg har arbetat med fisk under lång tid, både med egen försäljning och på fiskauktionen i Göteborg. I den här kokboken utgår han från sin egen passion för matlagning och vill förmedla tydliga beskrivningar hur man hanterar färsk fisk och skaldjur hemma i köket. Ambitionen är att det skall vara lätt och roligt. Förutom ett femtiotal recept får man lära sig att stycka och filea fisk samt koka, hantera och öppna skaldjur. Innehållet är uppdelat på 10 kapitel, bl.a. soppor och grytor, stekt fisk, fisk i ugn, kokt och pocherat, grillat, smörgåsar och smårätter samt goda såser. I recepten är fisktillagningen huvudnumret och tillbehören förhållandevis enkla och lätta att variera. Alla färdiga rätter avbildas i färg och tillagningsanvisningarna är tydliga och lätta att följa. Avslutningsvis finns receptregister. Råvarorna är lättåtkomliga, men kräver förstås tillgång till färsk fisk och skaldjur. Här förmedlas enkel, god och lättlagad vardagsmat från havet.

Vi förbehåller oss rätten att vid behov korrigera recensionstexten. Citat ur recension är tillåtet i enlighet med upphovsrättslagens regler.

Vid citat ska BTJ:s och lektörens namn samt BTJ-häftet anges. Citatet får inte omfatta hela recensionen, och det får inte heller ge en missvisande bild av recensionen. Vid tveksamheter beträffande rätten att citera kontakta vänligen BTJ.

Vänliga hälsningar
BTJ