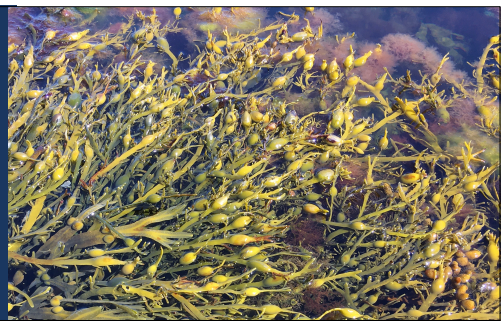
KNÖLTÅNG

Ascophyllum nodosum



Knöltång kan likna blåstång vid första anblicken. Men knöltången har ingen mittnerv och flytblåsorna sitter en och en, inte parvis som hos blåstången. Bålen är oregelbundet förgrenad, lite tillplattad och 5 till 10 millimeter bred. Färgen är gulbrun till olivgrön. Knöltången tillhör brunalgerna och är flerårig.

Knöltång växer längs hela svenska västkusten.

Hitta & tillaga

Knöltång är en av de vanligaste brunalgerna. Den växer i vattenbrynet i skyddade lägen som inte är utsatta för starka vågor. Knöltång kan skördas året runt men är särskilt fin på våren. Plocka de yttersta ljusa och mjuka skotten, där är tången som mörast. Knöltång behöver kokas 15–20 minuter tills den är lagom mjuk. Använd i grytor, soppor och gratänger, marinera och lägg i sallader. Torka och smula i bröddeg. Både färsk och kokt tång kan frysas.

Rekommendation

Knöltång är en lämplig art för handplockning för eget bruk eller vid ”outdoor cooking” i mindre grupper inom ekoturism. Använd sax och klipp av toppskott och sidoskott som är ljusare i färgen och mjukare än resten av plantan.

Plocka på platser med god vattenomsättning. Undvik hamnar och områden som kan vara förorenade av avlopp eller andra utsläpp. Använd inte delar som har mycket påväxt av djur eller fintrådiga alger.

Knöltångsallad

Koka tången tills den blir mjuk, 15 till 20 minuter. Förbered under tiden en dressing bestående av 1 del vinäger, 3 delar olja, 1/2 del soja och en halv finhackad lök.

Låt den färdigkokta tången rinna av i durkslag. Skär i lagom stora bitar. Blanda sedan ner den fortfarande varna tången i dressingen. Ställ kallt i kylen så kommer smakerna fram bättre. Tillsätt räkor eller musslor vid serveringen. Ät med ett gott bröd.

Recept: Ulla Gustavsson, Ätliga alger.

SCARY SEAFOOD
SCHYSST SJÖMAT

Webb: www.gu.se/scary-seafood

Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling: Europa investerar i landsbygdsområden

GÖTEBORGS UNIVERSITET