RÖRHINNA

Ulva fenestrata (lactuca)

Rörhinna är en ettårig grönalg. Den har ljust gröna, smala utskott som är rörformiga och gasfyllda. Ett tidigare namn på arten är tarmtång. Rörhinna tål låga salthalter och sätter sig gärna på bryggor, träpålar och båtar. Det finns flera närbesläktade arter som kan vara svåra att skilja åt. Alla går att äta.

Rörhinna växer längs hela svenska kusten.

Rörhinna växer ofta i hällkar.

Hitta & tillaga

Rörhinna är en vanlig alg längs hela Sveriges kust. Den växer i vattenbrynet på grunda sten- och grusstränder och hittas ofta i hällkar (vattenfyllda klipphålor en bit ovanför stranden).

Det är en sommaralg som börjar växa på våren och vissnar på hösten. Rörhinna är god att fritera och får då en fin smak av tryffel. Den kan även torkas och smulas på maten som krydda eller i en bröddeg för bättre jäsning och fördjupad smak.

Rekommendation

Rörhinna är en lämplig art för handplockning för eget bruk eller vid ”outdoor cooking” i mindre grupper inom ekoturism. Använd sax och låt fästet och en bit av tången sitta kvar på underlaget så kan den fortsätta växa. Skölj bort sand och smådjur som kan gömma sig i rören.

Plocka på platser med god vattenomsättning. Undvik hamnar och områden som kan vara förorenade av avlopp eller andra utsläpp.

Kryddsmör med rörhinna

100 g mjukt ekologiskt smör, ca 1/2 dl urkramad löst packad rörhinna, rivet skal från 1 lime,1 hackad grön chili ev lite havssalt

Klipp rörhinnan i småbitar så är den enklare att mixa. Lägg allt i en mixer och kör till lagom storlek och tills allt blandats ordentligt. Låt dra i kylen en stund innan servering så att smakerna utvecklas.

Recept: Catxalot

SCARY SEAFOOD
SCHYSST SJÖMAT

Webb: www.gu.se/scary-seafood

Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling: Europa investerar i landsbygdsområden

GÖTEBORGS UNIVERSITET