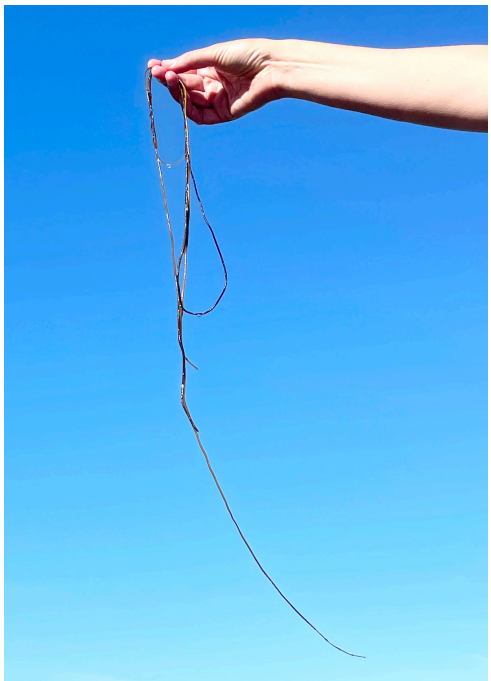
SNÄRJTÅNG

Corda filum

Snärjtång är en brunalg. Den är trådformig och kan bli flera meter lång. Färgen är gul-brun till mörkbrun. På unga exemplar är bålen ofta täckt med tunna ljusa hår. Snärjtången är ettårig. Under sensommaren och hösten lossnar algerna från bottnen och driver iland. Snärjtång kallas även sudare.

Snärjtång växer längs hela svenska kusten upp till Bottenhavet.



Hitta & tillaga

Snärjtång växer på stenar och skal i skyddade vikar med sandbotten. Om det är ett bra år för arten kan den bilda täta ängar på 1 till 5 meters djup.

Plocka snärtången på vår och sommar genom att skära av "snöret" en bit ovanför fästet. Klipp i lagom bitar och stek i smör, blanda ner i en nudelsoppa eller koka med spagetti ett par minuter. Smaken är inte särskilt framträdande men konsistensen på den råa tången är krispig. Därför gör den sig bra i en sallad men även som tilltugg till ölen.

Rekommendation

Snärjtång 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.

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

Kryddstark pasta med räkor och ”kolasnören”

Lägg en näve snärjtång i kokande vatten och låt sjuda i tre minuter. Ta upp och skölj av algerna i durkslag. Dela upp i lämplig storlek. Koka spagetti enligt anvisningar på förpackningen.

Hacka lök, vitlök och chili och stek i olja tills löken är mjuk. Tillsätt efter smak oystersås, pressad lime, sambal oelek, salt, peppar samt hackad persilja och koriander. Blanda ner räkor och värm försiktig. Rör i kokt spagetti och alger. Servera med sallad och limeklyftor.

Recept: Projekt Seafarm

SCARY SEAFOOD
SCHYSST SJÖMAT

Webb: www.gu.se/scary-seafood

Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling: Europa investerar i landsbygdsområden

GÖTEBORGS UNIVERSITET