

Gäddcheviche

500 g skinn- och benfri gäddfilé
saft av 6 limefrukter
2 röda chilifruktar
en kruka mynta
olivolja
salt
svartpeppar

1. Skär gäddfilén i 2 cm x 2 cm stora bitar och lägg dem i en skål
2. finhacka chilifrukterna och myntan
3. pressa över limesaften
4. tillsätt en skvätt olja, salt och peppar
5. blanda väl, täck med plastfolie och låt stå i kylskåp i minst några timmar
6. servera på rågbröd



Receptet på Gäddcheviche är marinbiologen Johannes Sahlstens, som arbetar som expert i forskningsgruppen för marin miljö vid Åbo yrkeshögskola, främst med fokus på undervattensbuller, fisk och marina däggdjur.



TURUN
YLIOPISTO



Mathantverkarna
Ruoka-artsaanit

Skärgårdshavet 2025 är ett temaår som koordineras av Skärgårdshavets biosfärområde och har lanserats tillsammans med Åbo Akademi och Åbo Universitet, med målet att dela aktuell information och föra diskussioner för att inspirera alla att vidta konkreta åtgärder för Skärgårdshavets välbefinnande. För mer information om biosfärområdet och temaåret: **www.biosfar.fi**

Mathantverk är hantverksmässigt tillverkade livsmedel baserade på noggrant utvalda ingredienser av hög kvalitet. Mathantverk betonar traditionella metoder, små partier och lokala råvaror. Välkommen till föreningen Mathantverk i Finland rf!
Mer information: **www.mathantverkarna.fi**



TURUN
YLIOPISTOSÄÄTIÖ



Pargas
Parainen



Kimitoön
Kemiönsaari



SAARISTOMEREN
SUOJELURAHASTO
STIFTUNGSFOND FÖR SKÄRGÅRDSHAVET

APELAGO William Thuringss stiftelse