



Norsk klippfisk er populært på meksikanske juletallerkener (Foto: Norhes sjømatråd)

21-12-2018 13:34 CET

## Norsk klippfisk på meksikanske juletallerkener

**Meksikanerne elsker sjømat, også til jul. For mange er det bacalao med klippfisk fra Norge som står på menyen. Nå jobber Sjømatrådet for at enda flere skal få lyst på den norske delikatessen.**

Mexico er et av landene som inngår i Sjømatrådets satsing på nye markeder. Med over 120 millioner innbyggere er landet et stort marked med stort potensial.

-Men foreløpig er det først og fremst til jul at meksikanerne spiser norsk fisk, sier Ingelill Jacobsen som er prosjektleder for nye markeder i Norges Sjømatråd.

Rundt 80 prosent av sjømaten som eksporteres til Mexico spises til jul, primært i form av bacalao laget på norsk klippfisk. Resten spises i påsken. I fjor eksporterte vi ca. 2000 tonn klippfisk til en verdi av 100 millioner kroner.

-Vi gjør flere tiltak for å øke konsumet, både til jul og ellers i året, forteller Jacobsen.

### **Julebacalao på meksikansk vis**

Jacobsen synes det er spennende at bacalao er viktig julemat for folk i et eksotisk land, langt unna Norge. Trolig har tradisjonen kommet via spanjolene, for det sies at det var spanske fiskere som «oppfant» klippfisken en gang på 1500-tallet.

-Det er særlig storbyfolk i de sentrale delene av Mexico som spiser bacalao til jul, og gjerne de som har litt bedre råd enn gjennomsnittet, forteller Jacobsen.

En av favorittene er «bacalao a la vizcaína». Retten er ganske lik den tradisjonelle bacalaoen vi spiser i Norge, men skiller seg fra den norske på et viktig område: mengden og styrken på chilien. Meksikanerne er som kjent glad i sterk mat, og lager gjerne en «hot» variant som kan bli litt vel sterk for enkelte norske ganer.

### **Kampanjer, spørreundersøkelse og fisketaco**

Både i fjor, i år og til neste år kjører Sjømatrådet klippfiskkampanjer i meksikanske butikkjeder og på sosiale medier. Kampanjene peiler seg inn mot jul og påske når meksikanerne har bacalao på menyen. Til neste år planlegges det også en spørreundersøkelse for å finne ut mer om den meksikanske konsumenten.

-Vi ønsker å vite enda mer om hvem som spiser klippfisk, hvor den spises og om forbrukeren er opptatt av opprinnelsesland, sier Jacobsen.

Også regjeringen, med Erna Solberg i spissen, har fokus på å øke eksporten til Mexico, ikke bare for klippfisk, men også for andre norske sjømatprodukter. I

april i år besøkte hun landet og promoterte norsk fisk. Sammen med en stjernekokk utfordret de den tradisjonelle tacoen med fisketaco.

-Målet på sikt er at meksikanerne skal spise mer norsk fisk, ikke bare til jul, men hele året, avslutter Jacobsen.

### **Slik lager du bacalao a la vizcaína**

300 gram klippfisk

150 gram hakket løk

150 gram rød paprika, hakket

150 gram grønn paprika, hakket

15 gram finhakket hvitløk

500 gram hakkede tomater (uten skinn)

150 gram grønne oliven (stenfrie)

20 gram kapers

80 gram chili (hele)

Olivenolje til steking

Salt og pepper, etter smak

**Slik vanner du ut klippfisk:** Skjær fisken i stykker på ca. fem centimeter. Dersom man ønsker å fjerne skinn og bein kan dette gjøres før utvanning. Skyll klippfisken i kaldt vann slik at løst salt på overflaten fjernes. Legg klippfisk-stykkene i en passe stor bolle, balje eller kjele med vann. Vannet skal være under fire grader Celsius. Bruk to deler vann for hvert klippfiskestykke. Fiskestykkene blir nå like tykke som de var før de ble tørket. Det beste resultatet får du når vannet dekker all fisken. Sett bollen i et kjøleskap eller et kjølig rom. Bytt vann en til to ganger daglig. Ta gjerne ut et

stykke for å sjekke saltnivået fra fiskens tykkeste del.

Hvor lenge man skal vanne ut klippfisken kommer an på tykkelsen på fiskestykkene. De tynneste stykkene trenger kortest utvanningstid. Et godt tips kan være å vanne ut klippfisken ett døgn per centimeter tykkelse på fisken. Etter at klippfisken er ferdig utvannet har den økt ca. 35 prosent i vekt. (Den ferdig utvannede klippfisken kan også fryses ned så er den klar til en senere anledning.)

**Slik gjør du:** Stek løk i olivenolje, tilsett etter hvert hvitløken og den grønne og røde paprikaen. La det surre til alt blir mykt. Tilsett hakkede tomater og la det koke seg litt inn før du tilsetter klippfiskbitene. Denne blandingen bør godgjøre seg i kjelen i 6-8 minutter før du tilsetter oliven, kapers og chili. Husk å smake til med salt og pepper, og dryss eventuelt en god neve hakket persille over, dersom du liker det.

## **BUEN PROVECHO Y FELIZ NAVIDAD**

---

Norges sjømatråd er en markedsorganisasjon som jobber sammen med den norske sjømatnæringen for å øke verdien av norsk sjømat i etablerte og nye markeder verden over.

Selskapets 70 medarbeidere gjør dette via verdiskapningsområdene markedsadgang, markedsinnsikt, markedsføring, PR og beredskap.

Sjømatrådet er et statsaksjeselskap som er eid av Nærings- og fiskeridepartementet og finansieres av sjømatnæringen gjennom en lovpålagt avgift på all eksport av norsk sjømat.

Selskapet har hovedkontor i Tromsø og 13 kontorer i utlandet.

## Kontaktpersoner



**Christina Neumann**

Kommunikasjonsrådgiver

[cne@seafood.no](mailto:cne@seafood.no)

+47 924 91 591