



Kongekrabbe på vietnamesisk vis, Foto: Tom Haga

16-07-2020 14:23 CEST

Sjømatretter som gir deg feriefølelsen - kongekrabbe på vietnamesisk vis

De fleste av oss må droppe sommerens ferieplaner til utlandet i år. Men en

smak av sjømat slik den tilberedes ute i den store verden kan gi deg feriefølelsen hjemme på ditt eget kjøkken. Med kongekrabbe på vietnamesisk vis får du en kulinarisk ferieopplevelse av Sørøst-Asia.



[Se video på YouTube her](#)

[Oppskrift kongekrabbe på vietnamesisk vis](#)

Norsk kongekrabbe har gjort sitt inntog i Vietnam der den anses som luksusmat og serveres på fine restauranter. Flere steder i Asia blir den dampet og spist naturell, men i Vietnam og andre deler av Sørøst-Asia blir den også tilberedt med en fantastisk smakfull blanding av ingefær, koriander, chili og hvitløk. Retten er lett å lage og er en eksplosjon av opplevelser for smaksløkene.

[Flere sjømatretter som gir deg feriefølelsen](#)

Visste du at:

- Kongekrabbekonsumet i Vietnam har vært gradvis økende de siste årene i takt med at flere vietnamesere har fått bedre råd.
- Det meste av kongekrabben til Vietnam eksporteres levende. På restauranter oppbevares de i vanntanker, og gjestene kan velge hvilken krabbe de vil ha
- Nær 100 prosent av kongekrabben spises på restauranter
- Den røde kongekrabben, som den også heter, er en av de største krabbene som finnes. Med sitt saftige og smakfulle kjøtt er kongekrabbe en delikatesse som kan tilberedes på mange vis, både i kalde og varme retter. Den er perfekt til grilling og steking
- Kjøttet i kongekrabben ligger i ben og klør i «skulderpartiet». Krabbekjøttet er saftig og har en fast tekstur
- USA har den største markedsandelen på kongekrabbe i Vietnam. Norge og Russland ligger på delt andreplass
- Fra 2018 til 2019 økte den norske eksporten av kongekrabbe til Vietnam med 25 prosent. Hvis vi kun ser på levende kongekrabbe,

var veksten hele 123 prosent. Til sammen eksporterte Norge 24 000 tonn kongekrabbe til Vietnam i fjor

- Rød kongekrabbe er spesielt rik på proteiner, vitamin B12 og selen

Norges sjømatråd jobber sammen med norsk fiskeri- og havbruksnæring for å utvikle markeder for norsk sjømat gjennom markedsinnsikt, markedsutvikling, beredskap og omdømmebygging. Sjømatrådet har sitt hovedkontor i Tromsø og har utsendinger i tretten av Norges viktigste sjømatmarkeder. Sjømatnæringen selv finansierer Sjømatrådets virksomhet gjennom en lovpålagt markedsavgift. Norges sjømatråd er et statsaksjeselskap eid av Nærings- og fiskeridepartementet

Kontaktpersoner



Dag Sørli

Pressekontakt

Kommunikasjonsrådgiver

ds@seafood.no

+47 970 16 311



Christina Neumann

Kommunikasjonsrådgiver

cne@seafood.no

+47 924 91 591



Tove Sleipnes

Kommunikasjonsrådgiver

ts@seafood.no

+47 415 07 633