

SÅDAN HÅNDTERER DU **FRISK** TANG



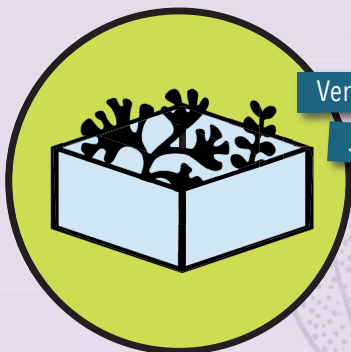
1. **Åbn poserne**, som den friske tang er i, så den kan ånde

Fugt klædet hver anden dag...

...så tangen ikke tørrer ud



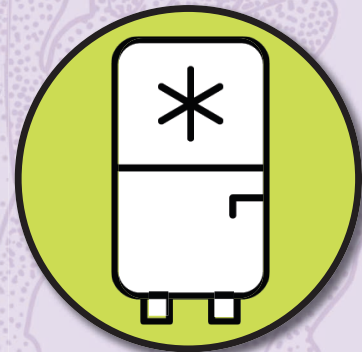
2. **Opbevar i gastrobakke** og dæk gerne til med et fugtigt klæde



Vend tangen dagligt...

...så den ikke bliver mast i bunden

3. **Fordel tangen**, så den ikke klumper sammen på midten



4. **Opbevar på køl** ved almindelig køleskabstemperatur (5°)



Gælder bl.a. for blæretang...

...søsalat og Gracilaria

7 DAGE

5. De fleste tangarter **holder sig i minimum syv dage** efter høst

Bank forsigtigt tangen...

...så sand og skaller falder til bunds



6. Lige før brug: **Skyl i rigeligt saltvand** (opløsning: 2-3% salt)

SÅDAN HÅNDTERER DU **TØRRET** TANG



Opbevar tørret tang **tørt og mørkt**, fx i skuffer og skabe i køkkenet

Sådan bruger du **hel, tørret tang**



Før brug: **Udblød hel, tørret tang i saltvand** (2-3% saltopløsning). Nu er tangen rehydreret og kan bruges som frisk tang i madlavningen

Sådan bruger du **tanggranulat**



Fx på rodfrugter, ris, fisk og kylling...

... eller i boller og suppe

Brug **tanggranulat direkte i maden** til at give ekstra smag og næring (skal ikke udblødes først). Det samme gælder tangpulver