

Nils Molinder startar fiskskola på YouTube inför semestern

En av landets mest erfarna fiskhandlare lanserar nu en fiskskola på YouTube för alla hemmakockar inför sommaren. I avsnitten ger Nils Molinder från Melanders sina allra bästa tips för hur man väljer, hanterar och tillagar färsk fisk samt skaldjur.



Nils Molinder Fotograf: Olivia Secher

Den nya fiskskolan på YouTube vänder sig till alla som känner sig osäkra vid hantering av fisk från fiskdisken eller fritidsfisket. Framför kameran finns Nils Molinder och delar med sig av sina bästa tips

efter över 30 år som kock och fiskhandlare. Serien lär ut allt från hur man väljer rätt fiskar till hantering, förvaring och tillagning samt passande tillbehör. Nils Molinder passar även på att tipsa om sina bästa sillinläggningar till midsommar.

- I år kommer de flesta av oss vara kvar i Sverige under sommaren vilket skapar fantastiska möjligheter till att laga god mat på bra råvaror. Vi behöver äta mer från hav och sjö och nu är det ett bra tillfälle att lära sig grunderna. Med YouTube-skolan vill jag visa att det är lätt att både ta hand om fisk samt tillagningen, säger kocken och fiskhandlaren Nils Molinder.

Nils Molinder började sin karriär som 13-åring med att filea fisk i Östermalmshallen. Idag står han bland annat bakom Melanders Fisk samt de anrika restaurangerna Ulla Winbladh, KB och Wedholms Fisk. Nils Molinder är även författare till boken Fisk - den ultimata kokboken om fisk och skaldjur.

Den nya fiskskolan publiceras 16 juni på Melanders Fisk Youtube-kanal.