

LANGOUSTINE

Nephrops norvegicus

LEKKER
VAN BIJ
ONS

FR: langoustine
UK: Norway lobster, Dublin Bay prawn
Lokaal: nieroogkreeftje

Voedingswaarde per 100 g
82 kcal



LEEFGEBIED

Langoustines vind je van IJsland en het noordwesten van Noorwegen, de Lofoten, tot de Atlantische kust van Marokko. Ook in het westelijk en centrale deel van de Middellandse Zee zitten langoustines. In de Noordzee leeft de langoustine vooral voor de Schotse kust.

BESCHRIJVING

Langoustines zijn schaaldieren. Het zijn kleine zeekreeften die 15 tot 20 centimeter lang worden. Net als bij kreeften zijn de voorste poten sterk ontwikkeld en eindigen ze in scharen.

De Italiaanse naam voor langoustine is scampo, meervoud scampi. Het is verwarrend, maar in België gebruiken we de naam scampi niet voor langoustines, maar wel voor reuzengarnalen. Vergis je dus niet.

 Voor meer informatie zie Vis- en zeevruchtengids 2024.

CULINAIR

Pocheer verse langoustines enkele minuten. Laat de koppen eraan zitten, want daarin zit de meeste smaak. Laat ze in het kookvocht afkoelen. Tip: het kookvocht is een ideale basis voor soepen en sauzen. Om de langoustines te pellen, breek je eerst de staart af, net achter de kop en vervolgens verwijder je het schild.

Het vlees in de scharen is moeilijker te verwijderen, maar de smaak is minstens even lekker. Met een kreeftenvorkje haal je het vlees er trouwens heel wat makkelijker uit.



Recepten: www.visvanbijons.be

BESTE AANKOOPPERIODE

Van maart tot juli en van oktober tot december.

BELGISCHE VISSERIJ OP LANGOUSTINE



AANVOERCIJFERS

Om de herkomst van onze vis transparant te maken, houden we bij welke hoeveelheden vis van bij ons worden aangeland door Vlaamse vissers in Vlaamse visveilingen.

Deze gegevens geven een helder beeld van de beschikbaarheid van lokale soorten en maken het mogelijk om trends in de aanvoer doorheen de jaren op te volgen.

 Voor meer informatie, zie tabel Aanvoercijfers Vis van bij ons.

VANGSTGEBIEDEN

Vissers zijn, ten behoeve van de traceerbaarheid, verplicht te registreren in welk gebied een vis gevangen werd. Daarom heeft de Voedsel- en Landbouworganisatie van de Verenigde Naties (Food and Agricultural Organisation, FAO) de wereldzeeën onderverdeeld in verschillende visserijzones, elk met een eigen code.

Deze indeling wordt wereldwijd gebruikt en helpt om de herkomst van vis transparant en controleerbaar te maken. De bijhorende code vind je terug op het prijskaartje van de vis in onze winkelkar. Zo weet je precies uit welk deel van de wereldzee jouw vis afkomstig is. Onze vissers zijn actief in de Noordzee, de Westelijke Wateren en in de Golf van Biskaje.

 Voor meer informatie, zie kaart vangstgebieden.

VANGSTMETHODES

Eerder in de zomer tot najaar door voornamelijk eurokotters (plankenvisserij) in de Noordzee. Ook door beperkt aantal plankenvissers in het groot vlootsegment

 Voor meer informatie zie Vis- en zeevruchtengids 2024.

MINIMALE AANLANDINGSMAAT*

9 cm

*De lengte van een vis is een goede indicator voor de levensfase (bijv. of de vis al geslachtsrijp is).
Minimum lengtes zijn bedoeld om jonge vissen de kans te geven zich voort te planten voordat ze gevangen worden.