

LENG

Molva molva

LEKKER
VAN BIJ
ONS

FR: lingue
UK: ling
DE: Leng
Lokaal: ling(e)

Beenvissen, orde van de kabeljauwachtigen en familie van de kwabalen

Voedingswaarde per 100 g
76 kcal – 0,3 g vetten – 18,3 g eiwitten



LEEFGEBIED



Noordelijke Atlantische Oceaan (van Noorwegen tot Portugal). Ook rond IJsland en Groenland.

BESCHRIJVING

Volwassen vissen hebben een lengte van 90-100 cm. Leng kan tot 2 meter lang worden. Leng heeft een langgerekt, cilindervormig lichaam. De rug is roodbruin gekleurd en de flanken zijn gemarmerd. De soort behoort tot de familie van de kwabalen. Die hebben allen twee rugvinnen, waarvan de achterste lang doorloopt tot aan de staart, en één lange anaalvin. Leng heeft een lange kindraad en zwart omrande rug- en staartvinnen. De bovenkaak van leng komt verder dan de onderkaak. Naast leng (*Molva molva*) is er ook blauwe leng (*Molva dypterygia*), een diepzeesoort uit de Noord-Atlantische Oceaan.

 Voor meer informatie zie Vis- en zeevruchtengids 2024.

CULINAIR

Leng is een belangrijke consumptievis, vanwege zijn grootte en het vaste visvlees is hij ook zeer gegeerd in de grootkeukens. Leng wordt vers of diepgevroren verhandeld als filet zonder vel of als moot. Het witte vlees bevat weinig tot geen graten. Leng is een verwante van kabeljauw en laat zich in de keuken als dusdanig behandelen en bereiden. De eieren van de leng zijn zeer geliefd in Spanje waar ze als viskuit verkocht worden. Op de Shetlandeilanden wordt de lever van leng als een delicatessen beschouwd.



Recepten: www.visvanbijons.be

BESTE AANKOOPPERIODE

Van augustus tot februari.

BELGISCHE VISSERIJ OP LENG



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

Bijvangst, vooral in de visserij op pladijs en tong door het groot vlootsegment.

 Voor meer informatie zie Vis- en zeevruchtengids 2024.

MINIMALE AANLANDINGSMAAT*

63 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.