

TONGSCHAR

Microstomus kitt

LEKKER
VAN BIJ
ONS

FR: limande sole
UK: lemon sole
DE: Rotzunge
Lokaal: melktong, steenschol,
steenschar, neustong

Beenvissen, orde van de
platvissen en familie van
de pladijzen

Voedingswaarde per 100 g
78 kcal – 1,2 g vetten – 16,7 g eiwitten



LEEFGEBIED



Noordoost-Atlantische Oceaan (van IJsland en Noord-Noorwegen tot in Golf van Biskaje) en de Baltische Zee.

BESCHRIJVING

Volwassen vissen hebben een lengte 17-24 cm. Tongschar kan 70 cm lang worden. Tongschar heeft een ovaal lichaam, met een kleine kop en kleine mond. De soort heeft de beide ogen op de rechter, gemarmerde zijde staan. Hij heeft van vorm nog het meest weg van schar (Limanda limanda), maar heeft een gladder en slijmiger vel, met vele kleurschakeringen van roodbruin, oranje en roze, met geel-groene plekken.



Voor meer informatie zie Vis- en zeevruchtengids 2024.

CULINAIR

Het visvlees van tongschar kan vergeleken worden met dat van zeetong, hoewel het iets zachter van structuur en iets smeuïger is. De filets zijn zeer wit van kleur. Vandaar komt waarschijnlijk de bijnaam "melktong". Meestal wordt tongschar ontveld en in dubbele filets (1 visfilet per kant) verkocht. Tongschar kan u frituren, pocheren, stomen en bakken. De meeste bereidingen met tong of pladijs kunnen eveneens met tongschar toegepast worden.



Recepten: www.visvanbijons.be

BESTE AANKOOPPERIODE

Van september tot maart.

BELGISCHE VISSERIJ OP TONGSCHAR



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 in de visserij op tong en pladijs met de boomkor en het bodembordennet.

 Voor meer informatie zie Vis- en zeevruchtengids 2024.

MINIMALE AANLANDINGSMAAT*

Geen

*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.