

Eindejaarsfolder 2022



Je proeft het aan alles.

landvers, eerlijke kost, alle boodschappen



Inhoud

In deze eindejaarsfolder hebben wij verschillende producten en recepten voor u samengesteld. Wij hopen hiermee u te inspireren voor de komende feestdagen.

Snacks

Vistapas

03



Amuses

Gerookte vis
Gerookte zalmhapjes
Recept: Bretonse viskoekjes met komkommersalade

04

05

06



Hoofdmaaltijd

Paul's Pie
Soepen
Bekende toppers
Gepocheerde en gegrilde vis
Vis van de grillplaat

07

08

09

10

11



Vistapas

SNACKS

Vistapas zijn kleine porties vis, weekdieren of schaal- en schelpdieren voorzien van een gepaneerde laag. Snel te bereiden in zowel de airfryer als oven. Ideaal voor de kerstborrel.



Zalmbites

Gebakken zalmbites met kruiden.

500 g

51831085

Fishbites Bourguignon

Gebakken en gepaneerde koolvisstukjes (MSC) met bourguignon kruiden.

500 g

51831070

Gepaneerde Garnalen

Gebakken en gepaneerde garnalen (41/50) met kruiden.

500 g

51831075

Gerookte vis

AMUSE

Pak dit jaar helemaal uit met het kerstmenu en begin de avond met bijvoorbeeld gerookte vis op een toastje als amuse. Gerooke vis is ook prima te gebruiken voor zelfgemaakte vissalades.



1. Gestoomde Makreel
Hele gestoomde makreel naturel (schoon/vacuüm).

450 g
51000380

2. Gerooke Makreelfilet Peper
Makreelfilet met gerookte peper (vacuüm).

110/130 g
50000537

3. Gerookte zalm
Gerookte Noorse zalm.

500 g
51571065

4. Gerookte zalmfrisé
Gerookte zalmfrisé peper-dille.

200 g
50000586

Gerookte zalmhapjes

AMUSE

Serveerklare hapjes op basis van vis en roomkaas. Leuk om per twee of drie stuks op wat sla als amuse te serveren. Zowel vers als diepvries verkrijgbaar.



1. Gerookte zalmrolletjes
Rolletjes van gerookte forel, roomkaasmousse, omhuld met gerookte zalm en afgewerkt met peterselie.

12 stuks vers 50002740
12 stuks diepvries 50009614

2. Terrinehapjes met gerookte zalm
Plakjes miniterrine met een vulling van gekruide roomkaas en gemarineerde zalm, omhuld met gerookte zalm.

12 stuks diepvries 50009615

Recept: Bretonse viskoekjes met komkommersalade

Bereiding

Bretonse viskoekjes

Chilisaus

1 komkommer gesneden in dunne plakjes

2 theelepels zout

1/4 kop dingesneden rode ui

1/4 kop rijstazijn

1/4 kop suiker

1/4 kop vers gesneden koriander

1/3 kop gehakte pinda's

1. Voorverwarm de heteluchtoven op 180 °C.

2. Plaats de komkommerplakjes in een vergiet en besprenkel met zout. Laat dit staan voor 10 minuten.

3. Dep de komkommerplakjes droog met keukenpapier.

4. Doe de rijstazijn en suiker in een kleine kom en meng. Verwarm dit in de magnetron voor 30 seconden totdat de suiker opgelost is.

5. Doe de komkommers en de rode ui in een grote schaal, giet het rijstazijnmengsel vervolgens eroverheen.

6. Voeg de koriander toe aan het komkommersmengsel en roer alles. Dek de schaal af en zet het minimaal 20 minuten in de koelkast.

7. Plaats de viskoekjes op bakpapier in de oven en verwarm voor 10 minuten.

8. Serveer de viskoekjes met de komkommersalade en chilisaus in een bakje eraast. Garneer de komkommersalade met de pinda's.



**Gebakken
Bretonse
viskoekjes**

16 x 90/100 g
diepvries
50002758

Paul's Pie

HOOFDGERECHT

Paul is geboren en getogen in Nieuw-Zeeland waar hij het vak 'gourmet pies' bakken geleerd heeft. Nieuw-Zeeland is een voormalige Engelse kolonie en heeft de Engelse pie verder ontwikkeld. De pies worden gemaakt van roomboter bladerdeeg en zijn stevig genoeg om uit de hand genuttigd te worden 'finger-licking good'.



**zalm-kabeljauw
pie**

20 x 50 g dv
52821105
12 x 180 g dv
52821100

Paul is sinds 2013 actief op de Nederlandse markt. Hij heeft samen met ons een vispie ontwikkeld met een vulling van kabeljauw en zalm in hollandaisesaus. Deze vispie is beschikbaar in de twee gewichtsvariaties 50 gram en 180 gram.

Bereidingsadvies

Oven: 12-15 minuten opwarmen in voorverwarmde oven 170 °C.

Airfryer: 10-12 minuten opwarmen, voorverwarmen tot 160 °C.

Na het opwarmen mag de pie tot 1 uur in een warmhoudvitrine staan.

Soepen

HOOFDGERECHT

Lekkere kreeften- en vissoep uit eigen keuken. Ideaal om warm te serveren tijdens de koude winterdagen. Onze soep kan zowel als voor-, tussen- of hoofdgerecht worden geserveerd. De soepen worden kant-en-klaar en diepgevroren geleverd.



Vissoep

Rijkgevulde vissoep bereid met fruits de mer, zalm en koolvis.

750 ml diepvries
50009806



Kreeftensoep

Romige kreeftensoep met cognac.

750 ml diepvries
52811026

Bekende toppers

HOOFDGERECHT

Samengetelde visproducten zijn al geruime tijd in ons assortiment aanwezig, maal door de luxe uitstraling altijd zeer gewaardeerd! Deze toppers zijn zowel vers, diepvries, rauw als gegaard leverbaar!



Trio van de zee gepocheerd

Een mooie samenstelling van zalm- en scholfilet, afgetopt met garnalen.

5 x 80/90 g vers
50004913
30 stuks diepvries
50009728



Trio van de zee (rauw)

30 x 90/110 g
50097281



Visrol gepocheerd met zalm en kreeft

110/130 g
51279005



Visrol gepocheerd met zalm courgette en hollandsaisesaus

110/130 g
51279010



Visrol gepocheerd met zalmstukjes en forel

80/90 g
51279020

Gepocheerde en gegrilde vis

HOOFDGERECHT

Langzaam gegaarde/gepocheerde en/of gegrilde vis waarbij het behoud van de kwaliteit en volle smaak voorop staat. Geleverd in de gewenste gewichten en al dan niet voorzien van een heerlijke kruidenmantel of voor de zorginstellingen natriumarm.



1. Zalm met grilstreep
Gegrilde zalm met specerijen.

80/90 g
50045258

2. Koolvis met grilstreep
Gegrilde koolvis met specerijen.

80/90 g
50004152

3. Scholrolletjes
Gegaarde scholrolletjes met specerijen.

80/90 g
51001226

4. Kabeljauwfilet
Gegaarde kabeljauwfilet met specerijen.

80/90 g
50004137

Vis van de grillplaat

Probeer eens een mooi stuk vis van onze grilafdeling! Het voordeel van bakken op een grillplaat is dat er geen extra (ongezonde) vetten hoeven te worden toegevoegd om de vis te kunnen bakken. Hierdoor bevat de vis minder calorieën en wordt de inname van vet verminderd.

Behoud voedingsstoffen en smaak

Voedingsstoffen en de smaak blijven ook optimaal behouden. De buitenkant wordt namelijk dichtgeschroeid, waardoor vocht en voedingsstoffen worden ingesloten. Hierdoor worden belangrijke vitamines- en mineralen zoals; vitamine B11 (foliumzuur), vitamine B12 (cobalamine), jodium en selenium beter behouden.

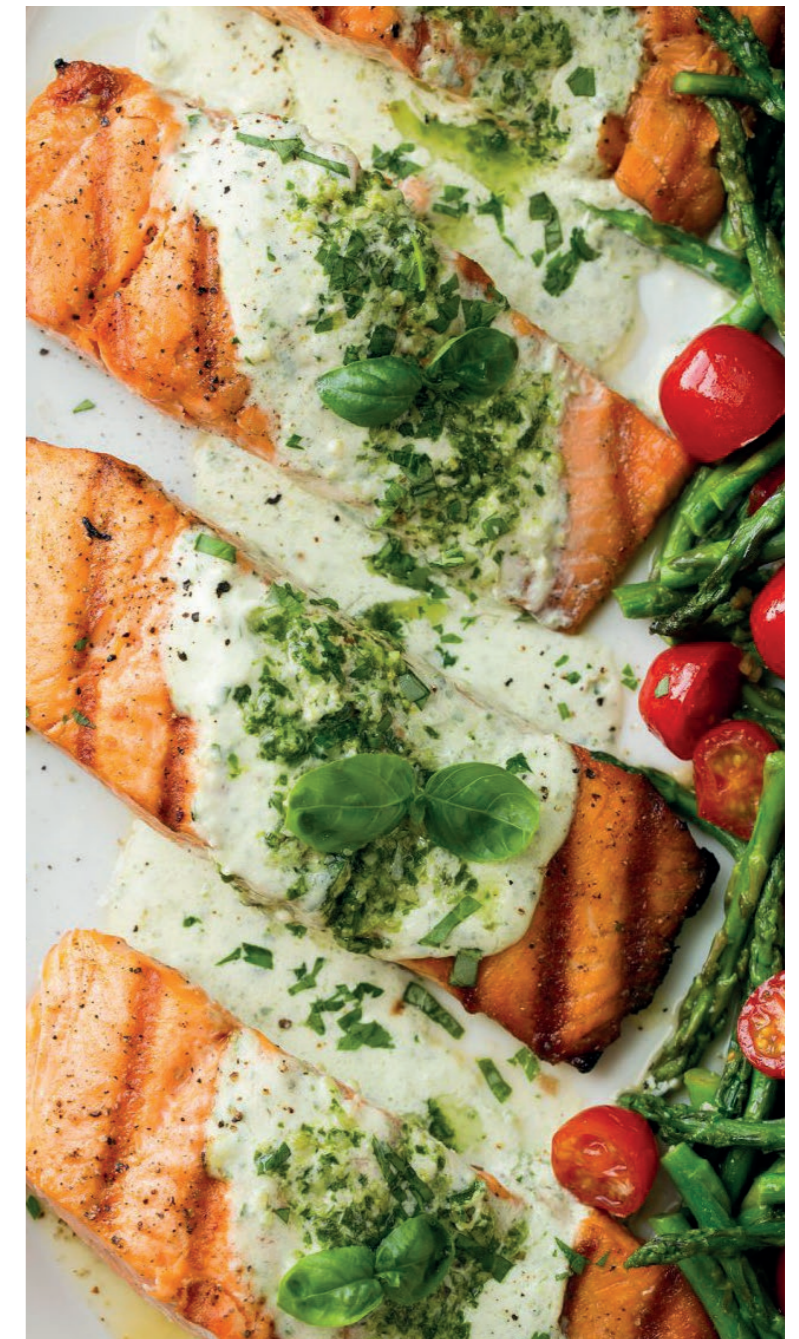
Recept: gegrilde zalm met romige pestosaus

Voor 2 personen

2 gegrilde zalmfilets
Zuivelspread
Melk
Pesto

1. Smelt zuivelspread met melk in een sauspan op een kookplaat met middelmatige hitte (1-2 min.).
2. Zet de kookplaat uit en voeg vervolgens de pesto toe in de pan en meng.
3. Verwarm de zalmfilets via uw voorkeursmethode.
4. Serveer de zalmfilets met de wame pestosaus. Garneer met één theelepel pesto per zalmfilet en wat basilicumblaadjes.

Serveertip: lekker om met gegrilde cherrytomaatjes en groene asperges te serveren.



Wij wensen u alvast fijne feestdagen en een gelukkig nieuwjaar vol inspiratie!



**Heeft u vragen?
Wij staan voor u klaar!**

info@amfish.nl
071 408 08008

Niets uit deze uitgave mag worden overgenomen, opgeslagen en/of verspreid op welke wijze dan ook zonder voorafgaande toestemming van AMfish.

AMfish BV
2222 AK, Katwijk aan Zee
Ambachtsweg 8