Eindejaarsfolder 2022

AM fish convenience

Inhoud

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

Snacks

Partyquiches 03
Vistapas 04
Recept: thaise krabkoekjes met komkommersalade 05

Amuses

Gerookte vis 06
Gerookte zalmhapjes 07
Terrines 08
Verrines 09

Hoofdmaaltijd

Schaal- en schelpdieren 10
Recept: Pittige garnalen cocktail 11
Quiches 12
Paul's Pie 13
Gebakken vis 14
Soepen 15
Gepocheerde en gegrilde vis 16
Vis van de grilplaat 17
Verse vis 18
Bekende toppers 19

Partyquiches

SNACKS

Partyquiches zijn mini-varianten van onze grote quiches. Het kleine formaat van de partyquiches maakt het ideaal om tijdens feestjes te serveren als voor- en tussengerecht of bij de borrel. Hierdoor kan je alle quiche-varianten proberen. De partyquiches hebben een kortere bereiding en zijn tevens ook geschikt voor airfryer.

1. **Zalm**	2. **Lorraine**	3. **Geitenkaas**	4. **Mediterraans**	5. **Thaise surimi-krab**
met dille, peper en uien.	met spekreepjes en uien.	met courgette, spinazie en wakame.	met chorizo, courgette en tomaten.	met gember, limoenblad en rode chilipeper.
24 x 20/25 g diepvries 2841016	*24 x 20/25 g diepvries 2841006*	*24 x 20/25 g diepvries 2841011*	*24 x 20/25 g diepvries 2841031*	*24 x 20/25 g diepvries 2841026*

Vistapas

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	*1831085*
600 g	*1831086*

Fishbites Bourguignon
Gebakken en gepaneerde koolvisstukjes met bourguignon kruiden.

500 g	*1831070*
600 g	*1831071*

Gepaneerde Garnalen
Gepaneerde garnalen (41/50) met kruiden.

500 g	*1831075*
600 g	*1831076*

Recept: thaise krabkoekjes met komkommersalade

Bereiding

Thaise krabkoekjes
Chilisaus
1 komkommer gesneden in dunne plakjes
2 theelepels zout
1/4 kop dungesneden 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 ºC.

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 komkommermengsel en roer alles. Dek de schaal af en zet het minimaal 20 minuten in de koelkast.

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

8. Serveer de krabkoekjes met de komkommersalade en chilisaus in een bakje ernaast. Garneer de komkommersalade met de pinda's.

Gerookte vis

AMUSE

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

1. **Gestoomde Makreel**	2. **Gerooke Makreelfilet Peper**	3. **Gerookte Palingfilet**	4. **Gerookte zalm**	5. **Gerookte zalmfrisee**
Hele gestoomde makreel naturel (vacuüm).	Makreelfilet met gerookte peper (vacuüm).	Gerookte duurzame palingfilet	Gerookte Noorse zalm.	Gerookte zalmfrisee.
450 g	*110/130 g*	*100 g*	*100 g*	*250 g*
1541090	*1541010*	*1551020*	*1571005*	*1571130*

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 1167320
12 stuks diepvries 2821113

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

12 stuks vers 1821021
12 stuks diepvries 2821111

Terrines

Terrine is de naam van een gerecht uit de Franse gastronomie dat van origine in een terrine (geglazuurde schaal) gemaakt wordt. Onze terrines worden gemaakt met een basis van hoogwaardige vis, schaal en/of schelpdieren. De terrines kunnen direct koud geserveerd worden en zijn voorzien van snijmarkeringen. Ideaal voor luxere buffetten!

Uw bestelling uiterlijk bij ons	Uitlevering bij u
Vrijdag 18 november '22	Week 48
Vrijdag 2 december '22	Week 50

1.
Terrine Noorse zalm
Terrine zalm op Noorse wijze.

2 x 840 g
1821641

2.
Terrine drie vissoorten
Terrine gemaakt van de drie vissoorten koolvis, hoki en zalm.

2 x 840 g
1821635

3.
Terrine kreeft en krab
Terrine gemaakt van kreeft en krab.

4 x 840 g
1821631

Verrines

Verrines zijn kleine kunststof glaasjes met vullingen in drie laagjes. Kleurrijk, contrasterend en erg lekker. Heel geschikt als amuse of als voorgerecht. Het formaat van 40 gram is ideaal voor gebruik op de feesttafel. Klaar voor gebruik, koud te consumeren. Zonder conserveringsmiddelen en kleurstoffen.

Uw bestelling uiterlijk bij ons	Uitlevering bij u
Vrijdag 18 november '22	Week 48
Vrijdag 2 december '22	Week 50

Verrine met zalm, kaas en komkommer

24 x 40 g
1821605

Verrine met forel, kaas en groenten

24 x 40 g
1821615

Verrine met tonijn, chorizo, kaas en pepers

24 x 40 g
1821610

Verrine met geitenkaas, wortel, butternut en hazelnoten (vegatarisch)

24 x 40 g
1821624

Schaal- en schelpdieren

HOOFDGERECHT

Schaal- en schelpdieren, zoals kreeft en mosselen, doen het erg goed met de kerst, dus waarom zou je dit jaar niet je kerstmenu in het teken van al dat lekkers zetten?

1.
Fruits de Mer

Fruits de mer: garnalen, mosselen en inktvis.

1000 g diepvries
2681001

2.
Rivierkreeftjes

Hele ongepelde rivierkreeftjes.

500 g diepvries
2661050

3.
Gepelde garnalen

Rauwe gepelde garnalen 16/20.

1000 g diepvries
2611060

4.
Mosselen

Verse Super mosselen in dop.

1000 g
1641030

Recept: pittige Garnalen Cocktail

Bereiding voor 2 personen

200 gram garnalen rose
2 volle eetlepels mayonaise
1/2 eetlepel ketchup
2 theelepels sambal
1 theelepel sriracha saus
1 theelepel chilipoeder
1 snufje zwarte peper
1 snufje zout
1 theelepel paprikapoeder

1. Doe de mayonaise, ketchup, sriracha en sambal in een kleine kom. Meng alles goed door elkaar en proef dan of je het sausje pittig genoeg vind. Vind je het té pittig, voeg dan wat extra mayonaise of ketchup toe. Vind je het niet pittig genoeg, schep er dan nog extra sriracha of sambal doorheen.

2. Meng de kruiden door het sausje en voeg als laatste de garnalen toe. Schep alles goed door elkaar en proef nog eventjes of je wat extra kruiden moet toevoegen.

3. Pak dan twee cocktailglazen en leg wat rucola op de bodem van het glas. Verdeel de spicy garnalen mix over de twee glazen. De garnalen cocktail is klaar!

Eet smakelijk!

Quiches

HOOFDGERECHT

Quiches zijn een echte trendsetter en dat is te zien aan de stijgende vraag ernaar. Gemak & Zo (een nieuwe merk van AMfish) quiches worden op een ambachtelijke en authentieke wijze bereid en zijn zeer smaakvol. Erg vullend en ideaal om als hoofdgerecht te serveren.

Thaise surimi-krab	**Geitenkaas**	**Lorraine**	**Zalm**	**Mediterraans**
met gember, limoenblad en rode chilipeper.	met courgette, spinazie en wakame.	met spekreepjes en uien.	met dille, peper en uien.	met chorizo, courgette en tomaten.
300 g diepvries	*300 g diepvries*	*300 g diepvries*	*300 g diepvries*	*300 g diepvries*
2851009	*2851007*	*2851006*	*2851008*	*2851010*
300 gram vers	*300 gram vers*	*300 gram vers*	*300 gram vers*	*300 gram vers*
1841025	*1841010*	*1841005*	*1841015*	*1841030*

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'.

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 gewichtvariaties 180 gram en 50 gram.

Bereidingsadvies

Oven: 12-15 minuten opwarmen in voorverwarmde oven 170 ºC.
Airfryer: 10-12 minuten opwarmen, voorverwarmen tot 160 ºC.
Na het opwarmen mag de pie tot 1 uur in een warmhoudvitrine staan.

Gebakken vis

HOOFDGERECHT

Gebakken vis is de belangrijkste productgroep van AMfish. Deze onbetwiste toppers zijn door bijna iedereen geliefd en maakt het daardoor ideaal voor kieskeurige eters. Naast onze meest verkochte kibbeling en lekkerbek is er een breed scala aan gebakken producten leverbaar zoals scholfilets, kabeljauw, koolvis, etc cetera.

1. Lekkerbekjes	2. Gebakken scholfilets	3. Vgb Visschnitzel	4. Gebakken zalm	5. Kibbeling
Vers gebakken lekkerbekjes met kruiden.	Vers gebakken scholfilets met kruiden.	Voorgebakken en gepaneerde visschnitzel.	Vers gebakken zalm met kruiden.	Vers gebakken kibbeling met kruiden.
75/90 g 1436010	110/130 g 1451260	75/90 g 1461035	110/130 g 1486305	1000 g 1426110

Soepen

HOOFDGERECHT

Heerlijke 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
2811021

Kreeftensoep
Romige kreeftensoep met cognac.

750 ml diepvries
2811026

Gepocheerde en gegrilde vis

HOOFDGERECHT

Een echte specialiteit van AMFish, 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
1267160

2.
Koolvis met grilstreep
Gegrilde koolvis met specerijen.

80/90 g
1225095

3.
Kabeljauwfilet
Gegaarde kabeljauwfilet met specerijen.

80/90 g
1222010

4.
Scholrolletjes met zalm
Gegaarde scholrolletjes met zalm.

80/90 g
1249305

Vis van de grilplaat

Probeer eens een mooi stuk vis van onze grilafdeling! Het voordeel van bakken op een grilplaat 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 in een pan, oven of magnetron.

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.

Verse vis

HOOFDGERECHT

Voor wie de regie zelf in handen wil nemen hebben wij ook verse vis beschikbaar. U kunt bij ons hele vissen afnemen zoals zalm en dorade. Mocht u toch wat werk uit handen willen geven dan kunnen wij u ook geportioneerde visfilets aanbieden, zoals kabeljauwfilet of zalmfilet.

1. **Hele zalm**	2. **Zalm-moten**	3. **Scholfilet met zalm**	4. **Zeebaars-filet**	5. **Kabeljauw-loin**	6. **Hele dorade**
Een hele zalm met kop en staart.	Zalmmoten met vel.	Gerolde scholfilet met zalmfilet.	Zeebaars-filet met vel.	Kabeljauw-filet uit het rugstuk van de vis.	Een hele dorade met kop en staart.
±3500 g	1000 g	100 g	120/130 g	100/120 g	±500 g
1167176	1167240	1149095	1182170	1122076	1104120

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.

80/90 g vers
1821649
30 stuks diepvries
2821620

Visrol gepocheerd met zalm courgette en hollandsaisesaus

110/130 g
1279010

Visrol gepocheerd met zalmstukjes

80/90 g
1821379

Visrol gepocheerd met zalm en kreeft

110/130 g
1279005

Trio van de zee (rauw)

30 x 90/110 g
2821520

Visrol met zalmstukjes (rauw)

50 x 90/100 g diepvries
2821102

Visrol met zalmstukjes en forel (rauw)

50 x 100/100 g
2821625

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

AMfish BV
2222 AK, Katwijk aan Zee
Ambachtsweg 8

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