

# INSPIRATIEFOLDER

*AM fish*  
convenience





# INHOUD

In deze folder hebben wij verschillende producten en recepten voor u samengesteld. Wij hopen u hiermee te inspireren.

**VISBURGERS**

**GEROOKTE VIS**

**VISSPECIALITEITEN**

**TERRINES**

**VERRINES**

**VISTAPAS**

**VISSNACKS**

**GEBAKKEN VIS**

**GEGAARDE VIS**

**GEGRILD &  
SOUS VIDE**

**VERSE VIS**

**VISROLLETJES**



**HARING**

**SCHAAL- EN  
SCHELPIEDIEREN**



**VGB zalmburger ASC**

Voorgebakken zalmburger met kruiden.

25 x 90 g diepvries  
2338075



**VGB visburger  
zalm/kabeljauw ASC/MSC**

Voorgebakken visburger gemaakt van zalm en kabeljauw en met kruiden.

50 x 100 g diepvries  
2338040



**4x VISBURGERS**



**VGB visburger met prei MSC**  
Voorgebakken visburger gemaakt van Alaska koolvis en prei en met kruiden.

50 x 90 g diepvries  
2338055



**Gebakken kabeljauwburger MSC**  
Gebakken kabeljauwburger met kruiden.

50 x 90/110 g diepvries  
2465040



# GEROOKTE VIS

## Gestoomde makreel

Hele gestoomde makreel  
naturel (vacuüm).

450 g vers  
1541090



## Gerooke makreelfilet peper

Makreelfilet met gerooke  
peper (vacuüm).

110/130 g vers  
1541010



## Gerooke zalm ASC

Gerooke Noorse zalm.

100 g vers  
1571005



## Gerooke palingfilet DUPAN

Gerooke duurzame  
palingfilet.

100 g vers  
1551020



## Mini-blinis

10 x 16 st. vers  
1841040



## Gerooke zalmfrisee ASC

Gerooke zalmfrisee.

250 g vers  
1571130



### Visgratin Amandel MSC

Alaska koolvis met een laagje gratinsaus en amandelschaafsel.

36 x 160 g diepvries  
2821577



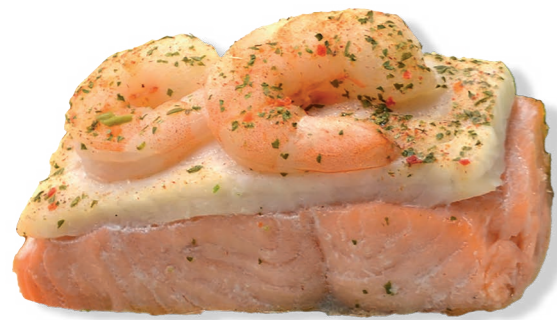
### Vispotje Katwijk

Gegaarde Katwijkse vispotjes uit eigen keuken, bereid met diverse soorten vis: kabeljauw, pangasius en zalm.

8 x 120 g udg  
2821530  
1 kg vers  
1821125



## 4x VISSPECIALITEITEN



### Trio van de zee

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

80/90 vers  
1821649  
30 stuks diepvries  
2821620



### Duo van heek en zalm MSC/ASC

Een heerlijke gepocheerde duo van heek en zalm.

40 x 100 g diepvries  
2821505  
40 x 100 g tz diepvries  
2821500

### Recept: Thaise krabkoekjes met komkommersalade

Thaise krabkoekjes

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 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.



### Gebakken Thaise krabkoekjes

16 x 90/100 g diepvries  
2343021





# 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.



**Terrine drie vissoorten (zalm, koolvis, hoki)**  
2 x 840 g vers  
1821635



**Terrine kreeft en krab**

4 x 840 g vers  
1821631



**Terrine Bretonse wijze met coquilles**

4 x 840 g vers  
1821644



**Terrine zalm op Noorse wijze**

2 x 840 g vers  
1821641



**Terrine kreeft whisky**

2 x 840 g vers  
1821625

# 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.



**Verrine gamalen met kerrie**  
6 x 4 x 40 g vers  
1821602



**Verrine st. Jakobsschelpen**

6 x 4 x 40 g vers  
1821606



**Verrine forel met verse kaas**

6 x 4 x 40 g vers  
1821615



**Verrine tonijn met chorizo**

6 x 4 x 40 g vers  
1821610



**Verrine zalm, kaas en komkommer**

6 x 4 x 40 g vers  
1821605

Let op: voor deze amuses geldt een levertermijn van één week.



# 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 bij de borrel.



## Gepaneerde garnalen

Gebakken en gepaneerde garnalen met kruiden.

500 g vers 1831075  
600 g vers 1831076



## Fishbites

Gebakken en gepaneerde koolvisstukjes met bourguignon kruiden.

500 g vers 1831070  
600 g vers 1831071



## Inktvisringen

Gebakken en gepaneerde inktvisringen met kruiden.

500 g vers 1831080  
600 g vers 1831081



## Zalmbites

Gebakken en gepaneerde zalmbites met kruiden.

500 g vers 1831085  
600 g vers 1831086



### Gebakken visfrites premium MSC

Gebakken visfrites gemaakt van Alaska koolvis en kabeljauw en met kruiden.

5 kg diepvries  
2466060



### Gebakken visnuggets premium MSC

Gebakken visfrites gemaakt van Alaska koolvis en kabeljauw en met kruiden.

5 kg diepvries  
2466020



## 4x VISSNACKS



### Gebakken vissticks MSC

Gebakken vissticks gemaakt van Alaska koolvis.

5 kg diepvries  
2476025



### Vorgebakken mosselen ASC

Gepaneerde en vorgebakken mosselen.

5 x 1 kg diepvries  
2325020

### Recept: Krokante pangasius met aardappelpartjes en gegrilde groenten

#### Voor 2 personen

2 x 90/110 g krokante pangasius  
400 g aardappelpartjes  
300 g gegrilde groentemix  
4 eetlepels olijfolie  
zout  
peper  
parikapoeder  
knoflookpoeder

1. Voorverwarm de airfryer op 200 °C en verhit 2 eetlepels olijfolie in twee pannen.
2. Voeg de aardappelpartjes toe en bak deze 10 minuten tot ze mooi bruin zijn.
3. Voeg in de andere pan de bevroren

gegrilde mix toe en laat deze 8 minuten opwarmen op middelmatig vuur.

4. Leg halverwege de krokante pangasiusfilets in de airfryer en verwarm deze 3-4 minuten.

5. Breng de aardappelpartjes en de gegrilde groenten op smaak met zout, peper, paprika-en knoflookpoeder.

6. Verdeel de aardappelpartjes, de gegrilde groenten en de krokante pangasiusfilets over twee borden.



### Krokante pangasius

40 x 90/110 g diepvries  
2446035





# GEBAKKEN VIS

## Lekkerbek MSC

Vers gebakken lekkerbek met kruiden.

70/90 g vers  
1436010



## Gebakken scholfilet MSC

Vers gebakken scholfilet met kruiden.

90/110 g vers  
1451145



## Gebakken Visschnitzel MSC

Vers gebakken en gepaneerde visschnitzel.

70/90 g vers  
1461010



## Kibbeling MSC

Vers gebakken kibbeling met kruiden.

1 kg vers  
1426110



## Gebakken zalm ASC

Vers gebakken zalm met kruiden.

70/90 g vers  
1486010



# GEGAARDE VIS

Een echte specialiteit van AMfish, langzaam gegaarde vis waarbij het behoud van de kwaliteit en volle smaak voorop staat. Geleverd in de gewenste gewichten en al dan niet voorzien van heerlijke kruiden of voor de zorginstellingen natriumarm.



**1.**  
**Gegrilde zalm**  
**ASC**

Gegrilde zalm met specerijen.

80/90 g vers  
1267160

**2.**  
**Gegrilde koolvis**  
**MSC**

Gegrilde koolvis met specerijen.

80/90 g vers  
1225095

**3.**  
**Kabeljauwfilet**  
**MSC**

Gegaarde kabeljauwfilet met specerijen.

80/90 g vers  
1222010

**4.**  
**Scholrolletjes**  
**met zalm**  
**MSC/ASC**

Gegaarde scholrolletjes met zalm.

80/90 g vers  
1249305

## Recept: Zalm met fleur de sel en gegrilde mediterrane groenten

**Voor 2 personen**  
2 gegaarde zalmfilets met fleur de sel  
1 courgette in plakjes  
200 g cherrytomatjes, gehalveerd  
8 groene asperges  
1 rode ui, in dunne ringen gesneden  
2 eetlepel olijfolie  
1 teentje knoflook, fijngehakt  
1 theelepels gedroogde tijm  
Zout en peper naar smaak  
Verse basilicum of peterselie ter garnering

**1.** Verwarm de oven voor op 200 °C (of gebruik een grillpan).

**2.** Doe de courgetteplakjes, cherrytomatjes, groene asperges en rode ui in een grote kom. Voeg de olijfolie, knoflook en tijm toe en breng op smaak met zout en peper. Meng alles

goed door elkaar zodat de groenten gelijkmatig bedekt zijn.

**3.** Rooster de groenten in de voorverwarmde oven gedurende 20-25 minuten, of tot ze zacht en licht gekarameliseerd zijn. Indien je een grillpan gebruikt, grill de groenten dan in porties tot ze mooie grillstrepen hebben en gaar zijn.

**4.** Terwijl de groenten grillen, kun je de gegaarde zalmfilets kort opwarmen in de oven (5-7 minuten) of in de magnetron.

**5.** Verdeel de gegrilde groenten over twee borden. Leg hierop de verwarmde zalmfilets.

**6.** Garneer met wat verse basilicum of peterselie.

**Serveertip:** Dit gerecht is heerlijk met knapperig brood of een salade.



**Gestoofde zalm met fleur de sel ASC**  
90/110 g vers  
1267615





# GEGRILD & SOUS VIDE

## BELT GRILL

Wij maken gebruik van grillplaten, maar ook van een 'belt grill', waarbij vis continu tussen twee banden wordt gegrild. Dit maakt het ideaal om vis te garen. De band is anti-aanbak en zelfs geschikt voor gemarineerde en plakkerige producten.

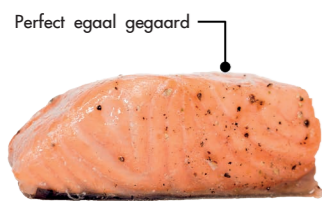


**Gegrilde roodbaars**  
90/110 g 5kg diepvries  
2446200

## SOUS VIDE

Sous vide is de techniek om vis perfect te garen. Door vis vacuüm te verpakken en langzaam op een constante, lage temperatuur te garen, behoudt het zijn sappigheid, zachte structuur en pure smaak. Anders dan in de pan, waar ongelijkmatige hitte de vis kan uitdrogen zorgt sous vide voor een constante en egale garing. Sous vide verpakte vis is minimaal 3 weken houdbaar.

### SOUS VIDE



Perfect egaal gegaard

### UIT DE PAN



Volumeverlies door uitdroging

Eiwitstolling als resultaat van overkoken/hoge temperaturen

## LEKKER GEZOND

Het voordeel van bakken op een grillplaat of belt grill 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 VAN 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.

## ZALMZIJDEN

Sous vide biedt een perfecte oplossing voor de horeca, bijvoorbeeld door zalmzjeden vacuüm te verpakken en al dan niet met een marinade te garen. Voordat de vis sous vide wordt gegaard, kan deze kort op de grill worden gelegd voor een aantrekkelijke grillstreep en extra smaakdimensie.



## Recept: gegrilde kabeljauwtaco's

### Voor 4 personen

250 gram gegrilde kabeljauwfilets  
2 zakjes taco kruiden  
8 eetlepels zure room  
8 gordita wraps/kleine tortillas  
1 avocado in stukjes gesneden  
1 kop gesneden cherrytomaatjes  
Olijfolie

1. Roer in een kleine kom zure room en 1 eetlepel taco kruiden
2. Verwarm de gegrilde kabeljauwfilets in een pan, oven of magnetron.
3. Bestrooi de gegrilde kabeljauwfilets met 4 eetlepels tacokruiden. Snijd de gegrilde kabeljauwfilets over de lengte.
4. Vul de tortilla's met de gegrilde kabeljauwfilets, avocado en cherrytomaatjes en de zure room met taco kruiden.

**Serveertip:** snijd wat limoentjes om over de taco's te persen.



**Gegrilde kabeljauw MSC**  
80/90 g vers  
1222011





# VERSE VIS

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. Zalmmoten ASC**

Zalmmoten met graten en vel.

ca. 120 gram portie vers  
1167240

**2. Scholfilet met zalm MSC/ASC**

Gerolde scholfilet met zalmfilet.

ca. 100 gram portie vers  
1149095

**3. Zeebaarsfilet**

Zeebaarsfilet met vel.

120/130 g vers  
1182170

**4. Kabeljauwloin**

Kabeljauwfilet uit het rugstuk van de vis.

100/120 g vers  
1122076

## Scharrol met zalm rauw

Rauwe scharrol met zalm.

1 kg diepvries  
2821570



## Scholfilet met grookte zalmousse rauw

Gevouwen rauwe scholfilets met een vulling van gerookte zalmousse.

40 x 100 g diepvries  
2149100



## 4x VISROLLETJES



### Visrol gepocheerd met zalmstukjes

Gepocheerde pangasius medaillons met zalmstukjes

50 x 80/90 g diepvries  
2821101



### Gepocheerde scholrol

Gepocheerde scholrol met kruiden.

35 x 50/70 g diepvries  
2249010



# HARING

**Maatjesharing  
zonder staart**  
1 st. vac. 1701030

**Maatjesharing met  
staart**  
1 st. vac. 1701005  
1 st. vac. met ui 1701050

**Rolmops in het zuur**  
200 g 1901026  
400 g 1901016  
6 x 400 g 1901017  
2 kg bak 1901021

**Haring in het zuur**  
200 g 1711006  
400 g 1711011  
6 x 400 g 1711012  
2 kg bak 1711016



# SCHAAL- EN SCHELPDIEREN

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



## 1. Fruits de Mer

Fruits de mer: garnalen, mosselen en inktvis.

1 kg diepvries  
2681001

## 2. Gepelde garnalen ASC

Rauwe Vannamei gepelde garnalen 31/40.

1 kg diepvries  
2611225

## 3. Mosselen

Verse Super mosselen in dop.

1 kg vers  
1641030

## Recept: cajun garnalen

### Bereiding voor 2 personen

500 gram gepelde garnalen 31/40  
150 gram jasmijnrijst  
2 theelepels olijfolie  
zout  
peper  
2 theelepels cajun kruiden  
fijngesneden peterselie

1. Voeg in een pan met ruimkokend water de jasmijnrijst toe en kook 15-20 minuten op de laagste stand.
2. Verhit de olie in een grote koekenpan op middelhoog vuur.
3. Voeg in een grote kom de garnalen, zout, peper en cajunkruiden toe. Goed mengen om gelijkmatig te coaten.
4. Bak de garnalen 2-3 minuten per kant of tot ze roze en ondoorzichtig zijn.
5. Verdeel de gekookte rijst en garnalen over twee borden.
6. Garneer met verse gesneden peterselie en limoenpartjes.



**Gepelde  
garnalen ASC  
31/40**  
10 x 1kg diepvries  
2611220







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

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

info@amfish.nl  
071 408 0808

AMfish BV  
2222 AK, Katwijk aan Zee  
Ambachtsweg 8