

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.

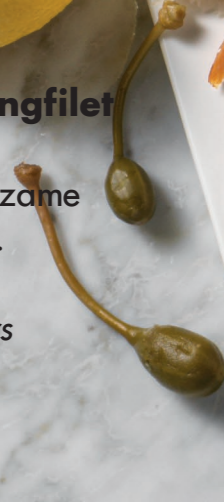
100 g vers
1571005



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 ASC

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.

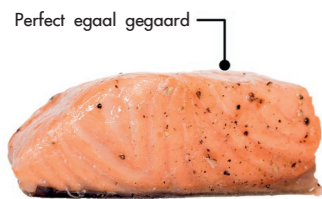


Gegrilde roodbaars
90/110 g 5kg diepvries
2446200

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 scharrol

Gepocheerde scharrol 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