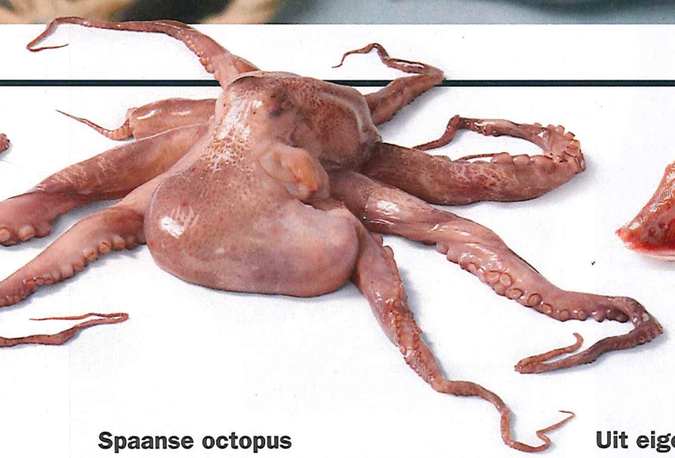
Bijlage bij HANOS Courant 12,
aanbiedingen geldig van
maandag 6 juni t/m
zondag 19 juni 2016.

HANOS SPECIAL

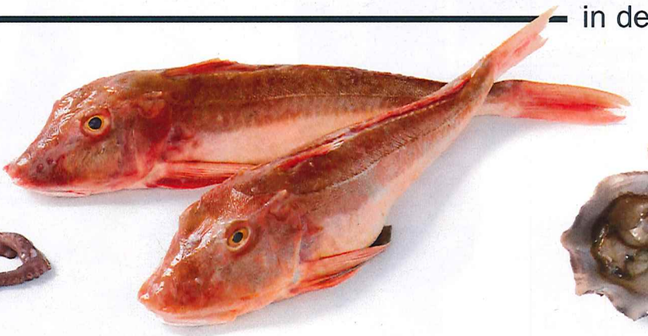
VIS & SCHAAL- EN SCHELPDIEREN

VAN KLEINE SCHELPEN TOT VERANTWOORDE KWEEKVIS

in deze special



Spaanse octopus
Achtarmige gigant met stevig en smakelijk vlees.

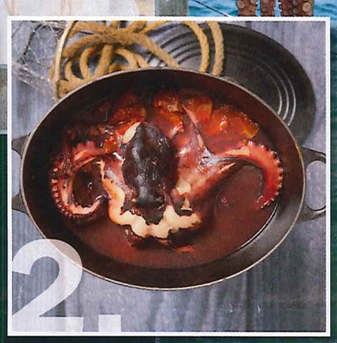


Uit eigen zee
Dagelijks kopen onze visinkopers de lekkerste vissoorten; een overzicht.

Zilt onder de zon
De zomeroester ontstaat in het extreem voedselrijke, zuivere water van de Ierse Trawbreaga Bay.

SPAANSE OCTOPUS

De tijd dat we verse inktvis alleen tijdens de vakantie eten, is gelukkig voorbij. Inktvis is steeds vaker op de Nederlandse menukaart te vinden. De aanname dat inktvis taai en moeilijk te bereiden is, klopt ook niet. Na het ontdooien blijft de Spaanse octopus mooi vol en stevig. Door het invriezen wordt het vlees mals en hoeft het niet gebeukt te worden, zoals veel mensen nog denken.



Octopus groot ❄
herkomst: Spanje
2 tot 3 kilo per stuk
380.85939 | per kilo **16,75**

Octopus klein 40/60 ❄
380.85957 | doos 1 kilo **7,50**

de bereiding

1. Plaats de gewassen octopus droog in de pan, zet op een warmtebron en pocheer ongeveer 1 uur en 20 minuten met het deksel op de pan.

2. De octopus laat tijdens het pocheren vocht los, op deze manier wordt de octopus in zijn eigen vocht gegaard. Om te kijken of de hij gaar is, prikt u tijdens het garen met een vleesvork in het dikke gedeelte van de tentakels. Hoe minder weerstand, hoe zachter de octopus. Snijd de tentakels in tot het midden (snavel), op deze manier gebruikt u de hele octopus.

Er zijn meer dan 100 verschillende soorten octopus en deze komen voor in alle wereldzeeën. Een octopus heeft 8 armen en een balvormig lichaam.

De pijlstaartinktvis (calamares) heeft 10 armen en een torpedovormig lichaam. Deze is gebruikt in de bereiding hiernaast.

Naast hele octopus hebben we nog meer moois voor u in de schappen liggen.

gebakken calamares met saus van nanami togarashi

gebakken octopus met zwarte risotto

Inktvis loligo ❄
380.85000 | doos 1 kilo **6,25**

Inktvisinkt
385.00408 | pot 500 ml **17,20**

Inktvistubes loligo ❄
380.00136 | doos 1 kilo **8,95**

Inktvistentakels ❄
380.86054 | zak 1 kilo **5,95**

Octopus tentakels gekookt ❄
380.86063 | tray 400 gram **15,50**

ZILT ONDER DE ZON

Onze visspecialisten halen zomeroesters voor u uit Ierland. Deze smaakparels ontstaan in het dynamische, extreem voedselrijke, zuivere water van de Ierse Trawbreaga Bay. Daar worden ze in netzakken op 'tafels' gekweekt en regelmatig omgekeerd. Door dit keren, breken de randen telkens en krijgen de oesters een extra mooie vorm.

Als de oesters na 2 tot 3 jaar geschikt zijn voor consumptie mogen ze relaxen in de oesterputten in Yerseke. In het rustige zuivere water van de Oosterschelde ontdoen ze zich van zand en slib. Dan zijn ze klaar om verpakt te worden. Juist in de zomer is deze oester ideaal triploïde; ze melken niet in het zomerseizoen.

proef het verrassend romige en verfijnde vlees, niet te vet, elegant en vol karakter. Een zoetzilt kusje.

Zomeroesters
creuses nr. 3
384.26409 | mand 24 stuks **19,95**

Oesters serveert u natuurlijk op echte oesterschalen.
Op onze non-foodafdeling zijn ze in drie maten verkrijgbaar.
- klein | 621.28490 | per stuk **1,95**
- middel | 621.28480 | per stuk **5,95**
- groot | 621.28470 | per stuk **17,95**

Tip

Iets lekkers bij oesters drinken? Deze Seapearl gin doet het goed. De unieke, frisse gin is gemaakt van onder meer zeekraal en zeebes. Serveer met wat limoensap, limoenrasp en tonic.

Uniek is dat elke fles een pareltje heeft.
063.14550 | fles 50 cl **29,95**

kijk voor de bereidingswijze op **foodXperience.com/recepten**

We hebben de zomeroester op vijf verschillende manieren bereid. Van boven naar beneden:

- **met lardo nostrana, avocado en citroenvinaigrette**
- **met gekonfijte tomaat**
- **gegratineerd met hollandaisesaus**
- **met sjalot en Forum cabernet sauvignon**
- **in tempura gebakken**

Onmisbaar in de keuken

Theedoek Volendam 630.14315 | pak 6 stuks **10,95**
Waterafneembaar schort
Perfect als u veel oesters moet openen.
631.95504 | per stuk **15,50**
Oesterbreker 623.03497 | per stuk **13,95**

Metalen oesterhandschoen Voor het 100% veilig openen van oesters.
- M | 625.82141 | per stuk **106,50**
- L | 625.82150 | per stuk **106,50**

Citroenpers OP=OP 621.01482 | doos 2 stuks **10,95**

ZILTE GARNITUREN

Lekker bij vis zijn natuurlijk passende garnituren. Wij doken de keuken in en maakten enkele 'zilte' garnituren die perfect bij en met vis geserveerd kunnen worden.

kijk voor de bereidingswijzen op
foodXperience.com/recepten

← zilte oogst

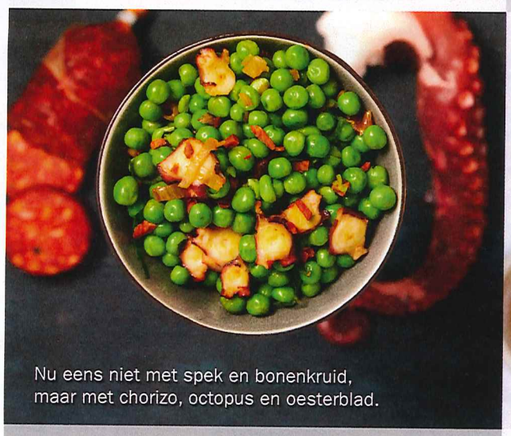
Een mooie lijn zeewierproducten, afkomstig uit de Oosterschelde. Met onder meer mayonaise van zeewier, mayonaise van zeekraal, bouillon van zeewier, mosterd van zeewier, chutney van zeewier, azijn van zeewier en olie met zeewier.

U vindt deze Zeeuwse producten op onze visafdeling.

venkel met Noilly Prat

'inktvis' van enoki-paddenstoelen

tempura van zeekraal en algen



Nu eens niet met spek en bonenkruid, maar met chorizo, octopus en oesterblad.

doperwten anders

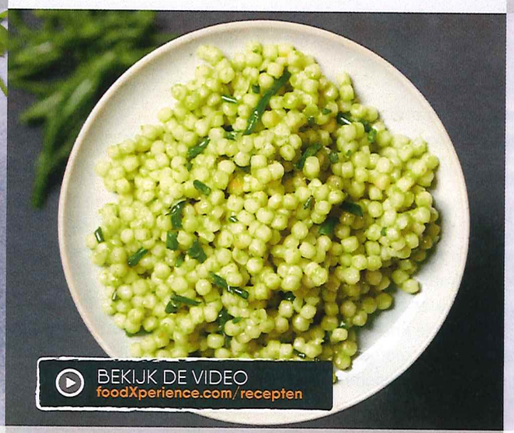
paksoi met dashibouillon en sesam

zilte aardappelstamppot

Onder meer met zeekraal, lamsoor en wakamé.

BEKIJK DE VIDEO
foodXperience.com/recepten

zilte emulsies

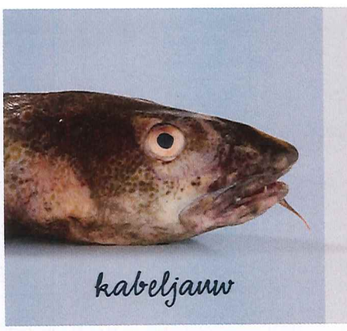


BEKIJK DE VIDEO
foodXperience.com/recepten

fregula gegaard in zeekraalbouillon

BEKIJK DE VIDEO
foodXperience.com/recepten

couscous met gepekelde citroen

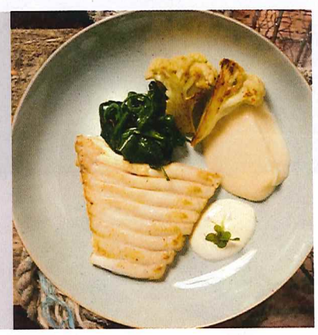


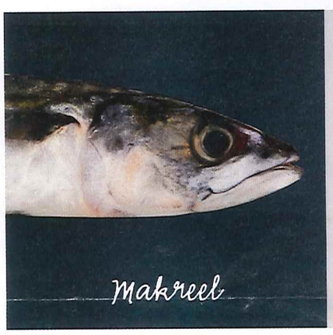
Werd de kabeljauw vroeger overboord gegooid, tegenwoordig is het een van de meest populaire vissen. Wij halen de kabeljauw uit Noorwegen en IJsland. Hier is de stand van de vis goed te noemen en ook duurzaam. Doordat de seizoenen elkaar hier overlappen, kunnen we het hele jaar door goede kwaliteit kabeljauw leveren.
380.00990

Wij maakten met deze vis:
kabeljauw met tijgerprint van kombu en asperges gegaard in Marokkaanse olijfolie →

De rog is een platvis die geheel bestaat uit kraakbeen in plaats van botten. Rog uit de Noordzee is heerlijk romig, lichtzoet en heeft stevig vlees. Een ideale vis om te stoven. Zorg ervoor dat u verse rog gebruikt, na een dag of twee gaat de rog sterk ruiken en is de vis niet meer geschikt voor consumptie.
380.00970

Wij maakten met deze vis:
rogvleugel met bloemkool, kappertjesroom en beurre noisette →



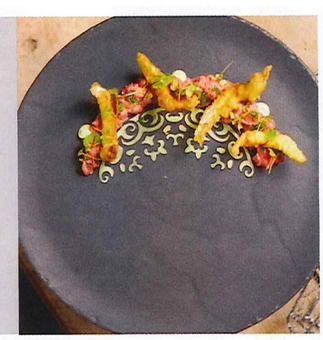


Makreel is een vette vis en daardoor erg geschikt om te roken. Ook gebakken, of juist rauw is de makreel niet te versmaden. Vol van smaak, zacht en sappig. Makreel wordt gevangen met de duurzame flyshoot-methode, dit geeft een mooie, gave onbeschadigde vis.
Naast een heerlijke vis ook nog eens supergezond door zijn vetten, vitaminen en mineralen.
380.01050

Wij maakten met deze vis:
makreelfilet met barbecue-olie, citroencouscous en saus van witbier →

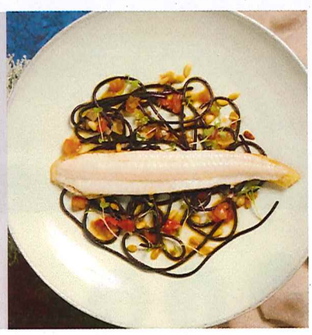
In en na de zomer is de schol op zijn best en kan zich dan meten met menig 'luxe' vissoort.
Het visvlees is lekker dik en dat zorgt voor een hoog rendement.
Door de vele mogelijkheden, schol kunt u bakken, grillen of stomen, en de uitmuntende smaak is het verwonderlijk dat deze echte Hollandse vis niet vaker op het menu is terug te vinden.
380.00650

Wij maakten met deze vis:
tartaar van kalf, tempura van scholfilet en mayonaise van wasabi →



De zeetong uit de Noordzee is de meest gewaarde van alle soorten en plekken waar deze vis voortkomt. Tong is een ware delicatesse. De smaak is niet typisch vissig en lijkt op die van garnalen. Tong kan op verschillende manieren bereid worden: bakken, grillen, stomen en stoven. Voor bereiding moet de tong ontveld of gefileerd worden.
380.00780

Wij maakten met deze vis:
tongfilet met zwarte spaghetti, tomatenkonfijt en mosterdcress →

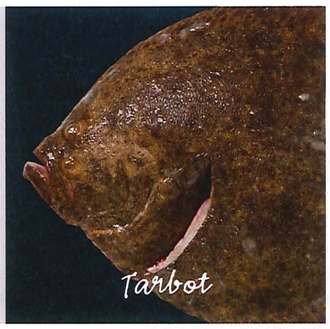


Niet te verwarren met de tarbot. Aangezien dit familie van elkaar is, lijken ze veel op elkaar.
Griet is wat ovaler en heeft een gladde huid terwijl de tarbot aan de bovenzijde benige knobbeltjes heeft. De filet is wit/crème van kleur en wat zachter van structuur en minder vet dan tarbot.
Van juli tot en met december is de griet optimaal.
380.00520

Wij maakten met deze vis:
geroosterde griet, geroosterde venkel en groene currysaus →

Tarbot is een van de smakelijkste platvissen die er bestaan. De smaak van tarbot is erg goed en het vlees is grof van structuur, stevig en wit van kleur. Vanwege het stevige vlees leent deze vis zich prima voor veel verschillende bereidingswijzen. Een vis met klasse en uitgesproken smaak.
380.00490

Wij maakten met deze vis:
← **tarbot met mousse van bloemkool & kombu en gelei van champagne**

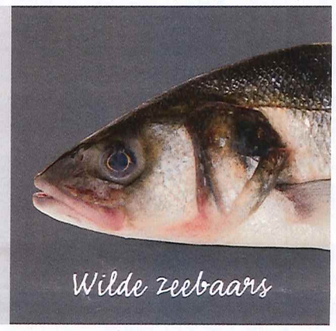


De kogelvis van de lage landen, de pieterman heeft giftige stekels net achter zijn kop en op de kieuwdeksels. Niet dodelijk, maar wel pijnlijk. Spoelen met water van boven de 40°C neutraliseert het gif. De smaak van de pieterman neigt naar die van tong. De aanvoer is niet echt stabiel, maar het is een erg leuke vis om naast de kaart te verkopen.
380.52509

Wij maakten met deze vis:
← **gebakken pieterman met een brandade van wijting en rucola**

De smaak van de zeebaars is redelijk zoetig en mild met een fijne structuur. U kunt zeebaars op ontzettend veel manieren bereiden. Als u een zeebaars klaarmaakt, is het aan te raden de huid te laten zitten. De vis bakt mooi op de huid en deze is goed te eten.
Van mei tot en met december in het seizoen.
380.01510

Wij maakten met deze vis:
← **op de huid gebakken zeebaars met risotto van lamsoren en pijnboompitten**



Hollandse sardines, gevangen door schepen die vissen met flyshootmethode. Zeker in de zomermaanden is er regelmatig goede aanvoer van mooie, verse sardines. Heerlijk om in zijn geheel te grillen of te roosteren op de barbecue. Door zijn krachtige smaak is er niet veel nodig: beetje citroensap en zeezout en smullen maar. Niet te gaar laten worden, sappig is de sardine op zijn best.
380.62598

Wij maakten met deze vis:
← **sardine met tomatenkonfijt en espuma van komkommer**

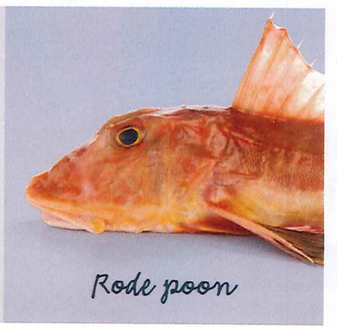
Rode mul ofwel rouget en zeebarbeel, vele namen voor een visje dat nog meer bereidingswijzen kent. De mul is een verfijnde lekkernij. Het vlees is vast, smeuïg en zeer smakelijk. Rode mulfilet kunt u bakken en grillen op de huid, maar wordt ook vaak als ingrediënt gebruikt in de vissoep. Combineert goed met mediterrane ingrediënten.
380.01210

Wij maakten met deze vis:
← **in algenboter gebakken mul met een krokantje en ratatouillesaus**

BEKIJK DE VIDEO
foodXperience.com/recepten

Vrijwel het gehele jaar te krijgen maar zeker in de zomermaanden goede aanvoer van mooie dikke ponen. Hier kunt u mooie filets van snijden om te bakken. Kleinere exemplaren zijn zeer geschikt om zelf te roken of panklaar te bereiden op de barbecue. Fijn en zoet van smaak, beetje garnaalachtig. Stevig vlees en daardoor ook zeer geschikt om te grillen, stoven of pocheren.
380.01070

Wij maakten met deze vis:
← **poon op kruidenbrickdeeg gebakken met paella van Bombarijst en paprika**



lekkere zuurtjes →

Ponzu Lekkere dressing op basis van azijn, sinaasappel, citroen en mandarijn
252.96913 | fles 1800 ml **14,00**
Yuzusap misho Het beste yuzusap dat we hebben, 100% sap van de wilde yuzu.
252.54084 | fles 900 ml **70,65**
Verjus perle de raisin Sap van onrijpe druiven.
241.95015 | fles 1 liter **10,70**
Tsuyu no moto Geconcentreerde dashi-bouillon, smakelijke marinade voor rauwe vis.
252.97789 | fles 360 ml **4,80**

Yuzu sojasaus Combinatie van soja en ponzu.
251.97020 | fles 360 ml **3,90**
Sushi-azijn 252.96968 | fles 360 ml **3,25**
Sojasaus ponzu met sudachi
Een ponzu gemaakt met sudachi (Japanse citrusvrucht), kombu en bonito.
252.54173 | fles 150 ml **9,60**
Citroenen 344.18505
Limes 344.50505
Kaffir lime leaves
342.29086

ZURE GARING

Het is zo lekker; mooie verse vis, rauw of in zure marinade, koud gegaard: ceviche en escabeche, hier in de keuken zijn we er dol op. Ceviche - uit Peru overgewaaid - is rauwe vis die in het zuur wordt 'gegaard'. Bij zuur kunt u denken aan azijn of bijvoorbeeld citrussap.

Een andere manier van zure garing is escabeche. Hierbij wordt de vis eerst voorgegaard en daarna in het zuur gelegd. Dit werd vroeger vooral gedaan om de vis te conserveren. Een mooi voorbeeld van escabeche is kokkels kort garen en daarna in het zuur marineren.

escabeche →

van kokkels, scheermessen en mosselen met couscous

Benodigdheden:
· couscous · scheermessen · kokkels
· mosselen · lamsoren

Couscous parel 252.01229 | pot 2 kilo **10,80**
Kokkels groot 384.17204 | bak 1 kilo **9,95**
Scheermessen MAP 384.29004 | bak 800 gram **6,75**
Mosselen hangcultuur 384.17900 | bak 2 kilo **8,25**

ceviche ↑

van zeebaars, schuim van komkommer

Benodigdheden ceviche:
· 2 bloedsinaasappels · 1 limoen
· groene radijs · zeebaars

Wilde zeebaars 380.01510 | per kilo

Benodigdheden schuim van komkommer:
· 2 komkommers · 20 gram gembersap
· 1 dl sushi-azijn · 1 dl suikersiroop 1:1
· 2 geweekte gelatineblaadjes · 1 eiwit

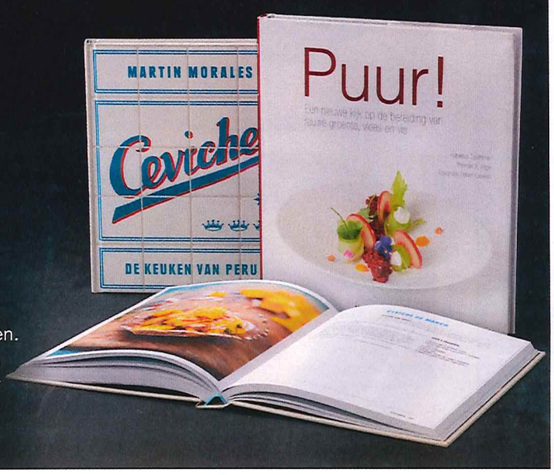
Sushi-azijn 252.96968 | fles 360 ml **3,25**

meer inspiratie? →

De volgende kookboeken helpen u op weg.

Ceviche - De keuken van Peru
Geschreven door chef Martin Morales. Absolute specialist in ceviche- en escabecherecepten.
511.31550 | per stuk **28,25**

Puur!
Een nieuwe kijk op bereiden van rauwe ingrediënten. Wetenschap en gastronomie gaan hand in hand in dit boek. Wat ons betreft een standaard werk voor elke professionele kok.
511.33870 | per stuk **28,30**



ONZE SCHELPJES

Schelpdieren winnen steeds meer terrein op de Nederlandse menukaarten, en terecht. De culinaire mogelijkheden met al deze verschillende schelpjes zijn ongekend en ze zijn allemaal even smakelijk en bijzonder. Maar waar komen ze vandaan?

Viviers Le Petit Pecheur is onze leverancier voor de uitgebreide lijn in schelpdieren. Begonnen in 2008 langs de oesterputten in Yerseke, heeft het bedrijf tegenwoordig een pand met 20 bassins van elk 60 m² waar de verschillende schelpdieren verwaterd en gestockeerd worden.
Zo'n bassin heet in het Frans viviers: een comfortabele verwaterplaats voor oesters en andere schelpdieren. Hier kunnen de schelpen tot rust komen, aansterken en het zand wegspoelen uit hun schelp. Het resultaat is een schelpdier van optimale kwaliteit en smaak.
Als de schelpen voldoende verwaterd zijn, kunnen ze in de verwerkingsruimte verpakt worden.
De verpakkingen variëren van traditionele netten tot de nieuwste, lekvrije bakken. In deze bakken worden de scheldieren onder beschermende atmosfeer verpakt, zo blijven de dieren zeevers en de kwaliteit dus optimaal.
Dagelijks haalt HANOS op bestelling de verschillende schelpdieren uit Yerseke.

Een kleine greep uit het smakelijke assortiment schaal- en schelpdieren van Viviers Le Petit Pêcheur.

1. **scheermes** 384.29004 | bak 800 gram **6,75**
Deze schelp wordt gevist in de Noordzee en is een Nederlandse delicatesse! Het scheermes heeft stevig en smakelijk vlees. Paar minuten koken of stoven is genoeg, anders wordt het vlees taai.

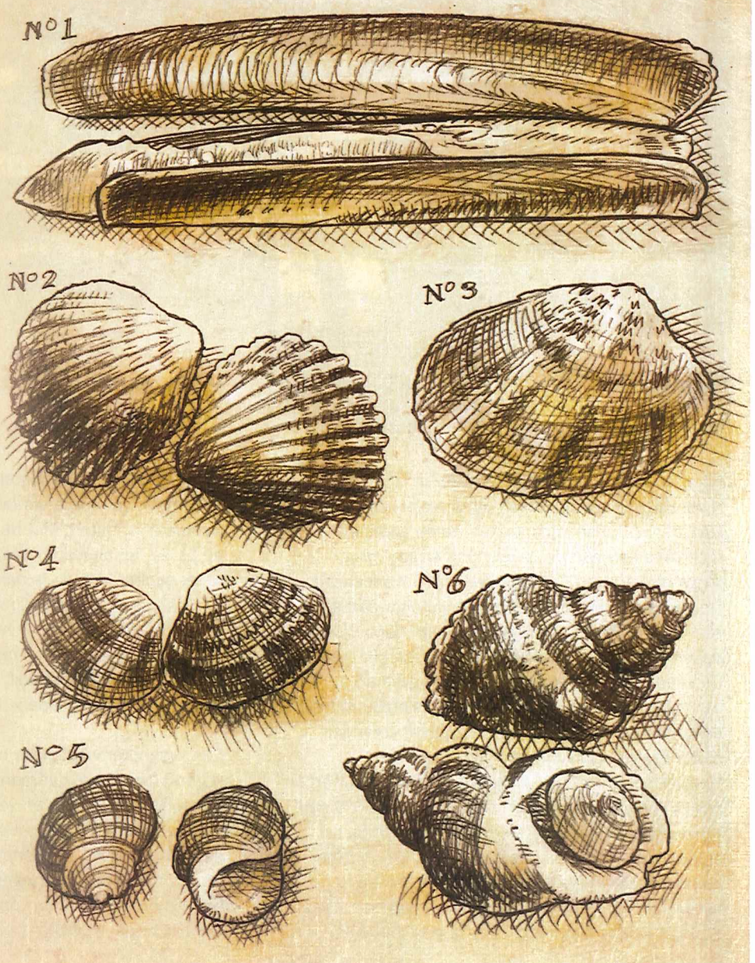
2. **kokkel groot** 384.17204 | bak 1 kilo **9,95**
Het goud van de Wadden. Nederland is wereldwijd de belangrijkste producent van kokkels. De dikke schelpen zijn 3 à 4 cm groot met binnenin veel vlees, stevig en rijk van smaak.

3. **vongole veraci** 384.28112 | bak 1 kilo **13,95**
Italiaanse familie van de tapijtschelp, maar inmiddels is Italië niet meer de enige leverancier van vongole. De schelp is herkenbaar aan zijn ovale en afgeplatte uiterlijk van circa 5 cm grootte. De kleine vrucht is zilt en zoet met een sappige bite.

4. **lupini** 381.01610 | bak 1 kilo **10,95**
Een nieuwkomer in het assortiment, deze lupini komt uit Portugal en is het zusje van de meer bekende vongole, maar doet daar qua smaak niks voor onder. De dunne schelp is 2 cm lang en heeft een romige, witte kleur.

5. **aliekruik** 384.01300 | bak 1 kilo **12,95**
Ook bekend onder de namen kreukels en bigorneaux. Het zijn kleine zeeslakken met een donkerbruine schelp. Fijn van smaak en met een soepele textuur. Tien minuten koken in een court-bouillon vormen ze een heerlijk aperitief.

6. **bulot/wulk** 384.03004 | bak 800 gram **8,75**
Wulken of bulots zijn grote zeeslakken die in België veel worden gekookt in een zeer sterk gekruide bouillon en op kermissen en markten worden verkocht. Maximaal tien minuten koken, anders worden ze taai.



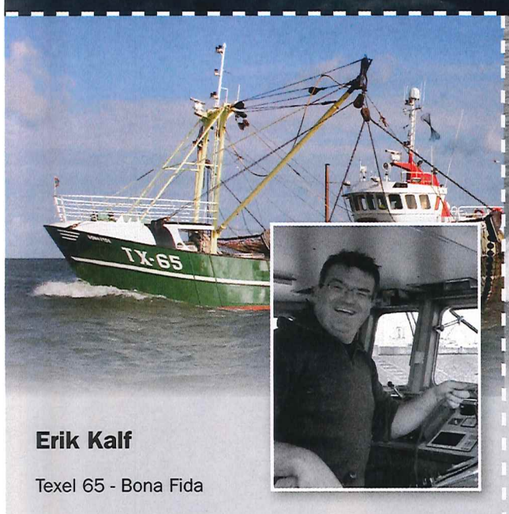
DE BOEREN VAN DE ZEE

Al jaren werkt HANOS samen met enkele van de beste vissers van de Hollandse vissersvloot. Uitgekozen om de kwaliteit die deze schippers aan wal brengen, met passie voor de vis en respect voor de zee.

Deze mannen varen vaak op zondagavond uit om op vrijdagochtend weer terug te keren in de haven. Stomend naar de visgronden die voor hun interessant zijn, daar vissen ze met ieder hun eigen methodes en ieder op hun eigen vissoort.

Na de vangst wordt de vis aan boord gesorteerd en zo nodig gestript, waarna deze onder in het koelruim in de opslag komt. Speciaal voor HANOS wordt op bestelling de vis van de laatste trek verpakt in onze eigen viskisten.
Deze vis gaat vanuit het schip rechtstreeks naar de HANOS-groothandels. De vis hoeft niet meer gesorteerd te worden op de visafslag, er komt niemand meer aan.

De vis komt pas onder het ijs weg op de visafdeling en dit doet veel voor de kwaliteit van de vis.



Erik Kalf

Texel 65 - Bona Fida

"Bemanningslid Martin Vermeulen en ik varen op maandagochtend de haven uit en keren op vrijdag weer terug. Tussentijds lossen we de garnalen meerdere keren in de haven. Ons visgebied is langs de kust van de Noordzee en de Waddenzee. De garnalen vangen we met een vistuig waaraan een rollenpees is bevestigd die de garnalen doet opschrikken waarna ze in het visnet terecht komen. Eenmaal aan boord wordt de vangst gezeefd en aan boord gekookt. Dit heeft een desinfecterende en conserverende werking. De garnaal verandert hierdoor van doorschijnend grijs naar roze.
Voordat de garnalen in kisten in het koelruim worden gezet, koelen we ze in korte tijd terug naar 0°C met de voorkoeler. De vangst wordt korte tijd daarop gelost in de haven en direct verwerkt. De Texelse garnaal is ultiem vers en de kleur en smaak is puur natuur. De keten is kort, de garnalen liggen 1 tot 2 dagen na de vangst in de HANOS-groothandels."

Niels van der Plas

Stellendam 27 - Johannes

Zeevisserijbedrijf Van Seters is gespecialiseerd in één van de meest duurzame manieren van visserij: flyshooten. Met deze vistechniek brengt de SL 27 Johannes, indien mogelijk, twee maal per week superkwaliteit vis aan wal op de visafslag van IJmuiden, zoals mul, rode poon, inktvis en zeebaars. In de winter vissen Niels van der Plas en zijn bemanning voor de Franse kust in het kanaal. Naarmate de lente nadert, trekken ze omhoog om zomers voor de Hollandse kust te vissen.

Een flyshooter vist achter het schip met lijnen, ofwel zegentouwen, met daaraan een net. De zegentouwen rollen over de bodem en veroorzaken stofwolken die de vissen opschrikken en er voor zorgen dat ze voor de touwen blijven uitzwemmen. De sterke en grote vissen blijven voor de zegentouwen uitzwemmen en worden bij het naderen van het schip en het halen van het net samengedreven naar de netopening.

Jan van der Vis

Texel 36 - Jan van Toon

Elke zondagavond varen de mannen van de Texel 36 uit en stomen ze naar de visgronden. De Texelse vissers zijn pioniers in het uitvinden van nieuwe manieren om het vissen lichter te maken, het brandstofverbruik terug te dringen en CO2-uitstoot te verminderen. De combinatie van sumwing met pulse geeft ook nog eens meer duurzame vis.

De TX 36 vangt vooral platvissen: sliptong, zeetong, tarbot en griet.

Na het sorteren en strippen worden de vissen direct onder ijs gelegd. De puntgave vis die ze vangen en de uitstekende verzorging aan boord geeft superkwaliteit vis. Aan het eind van vis week worden de viskisten gelost bij de visafslag van IJmuiden.

GOED GEKWEEKT

In binnen- en buitenland wordt er veel vis gekweekt, de meest bekende kweekvissen zijn de zalm en forel uit Noorwegen en Schotland en de karperachtigen uit Aziatische viskwekerijen.

Ook in Nederland wordt er steeds meer vis gekweekt en dan ook nog eens op een verantwoorde manier. Onderstaande vissoorten worden op organische basis gekweekt, zonder toevoegingen van antibiotica, medicijnen of groeiverbeteraars. De filtersystemen die in de kwekerijen worden gebruikt zijn 100% natuurlijk en zouden afgebroken worden als er iets van antibiotica of medicijnen gebruikt wordt.

Veelal wordt er op deze kwekerijen gebruik gemaakt van de laatste technieken om het productieproces zoveel mogelijk energiezuinig te houden, door middel van warmtepompen, hergebruik van water, zonne-energie et cetera.

Eerlijk ambacht met een hoogwaardig en smakelijk eindproduct.

Deze stevige filet bakken wij het liefst aan op de huid.

snoekbaars 380.01300 | per kilo **16,95**

Heerlijk om te grillen met een beetje knoflookolie.

witte baars 380. 01810 | per kilo **11,20**

Heerlijk om te stomen boven een specerijenbouillon.

tilapia 380.01830 | per kilo **10,20**

Probeer de meerval eens op de barbecue of gerookt, verrassend lekker.

meerval 380.01820 | per kilo **5,95**

Zachtjes garen in bijvoorbeeld witte wijn.

forel 380.00930 | per kilo **10,95**

Goed gekweekt: een Nederlands product, niet behandeld en altijd vers.

SMOKEY FISH

De intense smaak van rook gaat heel goed samen met (vette) vis. Met ons uitgebreide aanbod aan rookmaterialen is het ook nog eens goed uitvoerbaar. Zo is er voor de starters een gemakkelijke rookbak, die op elke warmtebron te gebruiken is. Voor intensief gebruik raden wij een Bradley Smoker aan; de combinatie van rookkast, oven en automatische toevoer van rookmot, maakt dit een mooie én betaalbare rookkast voor de gastronomie.

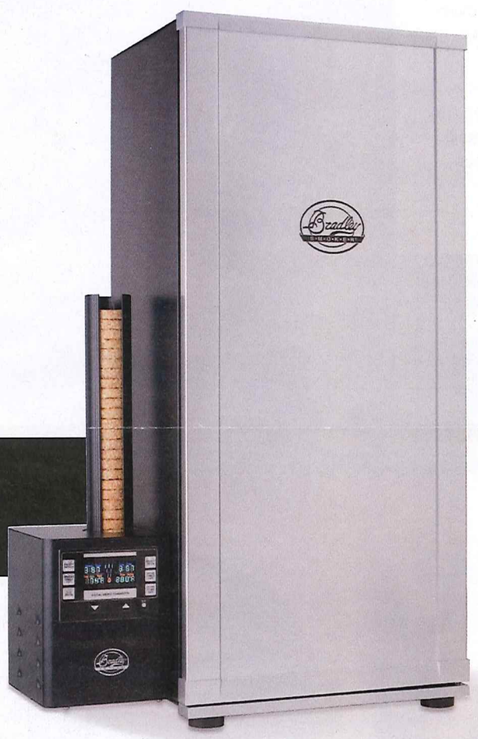
Bradley Smoker

In deze rookoven worden smaakversterkende bisquetten elk voor de duur van 20 minuten verbrand om zo een constante rook te produceren bij een gelijkblijvende verbranding. Dit voorkomt heel hoge temperaturen, waarbij gassen en zuren de smaak van het eten kunnen beïnvloeden. De Bradley Smoker geeft daardoor een zuivere rooksmaak aan het eten.

- manueel - met 4 roosters | 620.23950 **395,00**
- digitaal - met 6 roosters | 620.23940 **595,00**

Wilt u meer weten over roken en roosteren? Kom dan naar onze Masterclass Fire and Smoke op 7 en 8 juni. Ons culinair team geeft demonstraties met onder meer de Bradley Smoker.

Kijk voor meer informatie op www.hanos.nl



De Bradley Smoker is een unieke rookoven, omdat u de temperatuur van de oven apart kunt instellen. Hierdoor is het warm of koud roken technisch eenvoudig uitvoerbaar!

En wij vinden warm gerookte zalm erg lekker.

rookoven Deluxe

Voor het zelf roken van bijzondere lekkernijen, zoals vlees en vis, is deze rookoven onmisbaar. De rookoven heeft een grillrooster en 2 branders, de ventilatie en de branders zijn nauwkeurig regelbaar. Het apparaat is gemaakt van roestvrij staal en werkt op spiritus, die in de bijgeleverde branders gegoten dient te worden.

621.89317 | per stuk **49,95**

klein beginnen?

Met deze minirookoven kunt u snel en makkelijk roken. Het apparaat is geschikt voor gas, elektra, keramisch, hallogeen, inductie en open vuur. De Cameron rookoven werkt het best met rookmot.
621.04023 | per stuk **39,95**

Snippers & mot
De keuze van Peter de Clerq; met recht een specialist te noemen.

- cederhoutsnippers
  555.20524 | emmer 250 gram **4,95**
- beukenhoutmot
  621.00438 | emmer 300 gram **3,25**

Uniek procedé voor de Bradley Smoker.

Rookmotschijven
Deze schijven zorgen voor een continu rookproces in de rookkast. U vindt ze op onze non-foodafdeling, in verschillende varianten.

- eikenbisquetten | 621.70660
- elzenbisquetten | 621.70670
- appelbisquetten | 621.70680
- ahornbisquetten | 621.70690
- hickorybisquetten | 621.70700

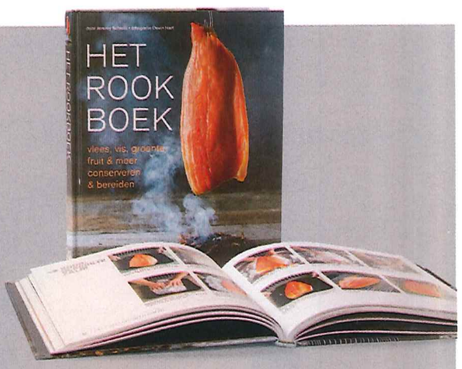
doos 48 stuks **19,95**

pan con tomate ↑

met gerookte schelvis en zeekraalmayonaise

kruidencakeje ↑

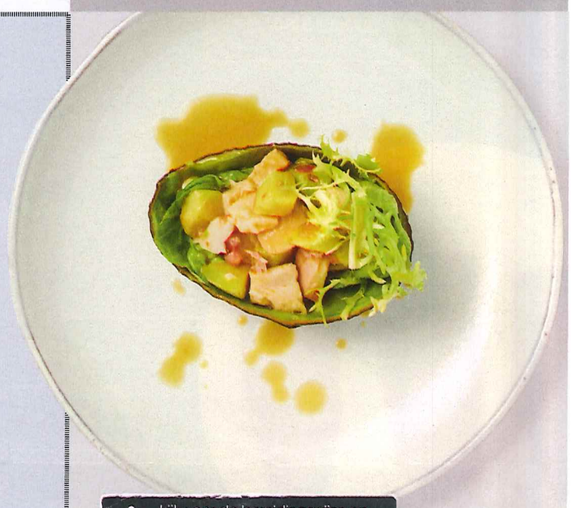
met warm gerookte zalm



Het rookboek
Fijn boek met goede basisinformatie over roken, tips & tricks en veel recepten.
hardcover - 160 pagina's
511.45430 | per stuk **23,10**

rooksmaakmakers

1. **Vuurkruiden**
Grof mengsel van onder meer rozemarijn, jeneverbes, koriander, tijm en koolzaadolie. Kan worden toegevoegd tijdens het roken of barbecueën voor extra smaakeffect.
250.41232 | pot 250 gram **4,90**
2. **Rookpeper zwart**
Voor in de molen, absoluut onze favoriet.
250.33385 | pot 70 gram **7,25**
3. **Droogpekel en rookextract**
Heerlijk bij visgerechten.
250.41198 | pot 500 gram **6,30**
4. **Black Jack Smokey BBQ**
Barbecuesaus met authentieke rooksmaak.
241.02819 | tube 750 ml **3,25**
5. **Maldon zeezoutflakes gerookt**
Diep gerookt Engels zout, absoluut topproduct.
250.01472 | pak 125 gram **3,75**
6. **Pimenton de la Vera**
Gerookt zoet paprikapoeder uit Spanje.
250.02120 | blik 160 gram **2,25**
7. **Ahumado rookolie**
Gerookte arbequina olijfolie.
273.93180 | fles 250 ml **12,30**



slaatje ↑

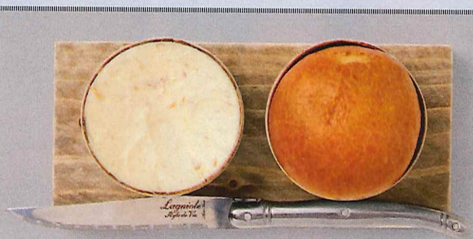
van gebakken avocado en gerookte forel

Benodigdheden:
- gerookte forel · hass avocado
- 115 ml kokosmelk · 100 ml kippenbouillon
- 90 ml op hout gerijpte sojasaus · wasabi
- citroensap · theelepel gelespessa
- verse slamix · sjalotje

Gerookte forelfilet 382.05808 | pak 125 gram **3,95**
Kokosmelk 021.59006 | pak 1 liter **3,70**
Sojasaus 3 jaar gerijpt
252.54235 | fles 200 ml **22,90**
Wasabi 252.98108 | tube 43 gram **2,15**
Gelespessa xantana gum
252.36639 | emmer 500 gram **10,35**

boter-aardappelsalade ↑

met gerookte makreel, mayonaise van kropsla en krokantje van zeewier



smeerpaté ↑

van gerookte paling

Benodigdheden:
- 200 gram gerookte paling
- 160 gram ongezouten zachte roomboter
- peper uit de molen
- citroenrasp

Bereidingswijze:
- Meng boter en de in stukken gesneden paling in de keukenmachine tot een smeuïg geheel.
- Breng op smaak met wat peper uit de molen en verse geraspte citroenschil.

Gerookte palingfilet
382.67000 | pak 100 gram **5,25**

puur Hollands ambacht.

zeeuwse bites ↑

van gerookte paling

Ze zijn echt heel lekker, deze bitterballen van gerookte paling.

381.00370 | doos 40 stuks - 30 gram **24,95**

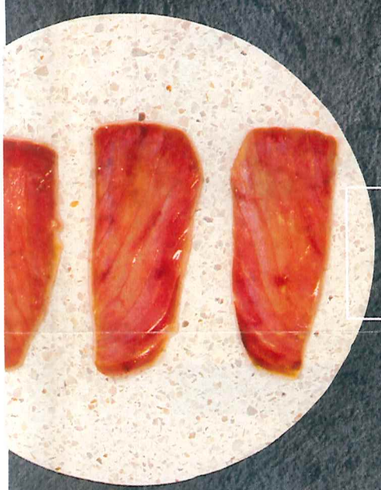
KLAAR VOOR GEBRUIK

Topproduct uit Zeeland.

Zeekraalmayonaise
385.00940 | pot 280 ml **3,50**

Scampimarinade
Koelverse krachtpatser in smaak!
385.71332 | pot 325 gram **4,95**

Garnalenbisque ❄
Ook heel goed te gebruiken als basis voor sauzen.
385.40428 | emmer 900 gram **8,50**



Mojama
Dunne plakjes gedroogde tonijn in olijfolie.
386.80161 | bak 190 gram **7,50**

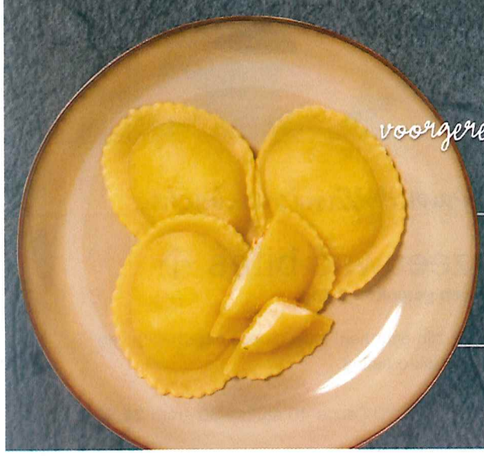
Kingkrabsalade
Goed gevuld en erg lekker.
385.00846 | bak 600 gram **12,50**

Van onze huispatissier Holtkamp.

Kreeftbitterballen ❄
381.58431
doos 42 stuks - 30 gram **28,95**

Anna Gold Caviar
Topkwaliteit uit Eindhoven.
387.00077 | blik 10 gram **17,95**

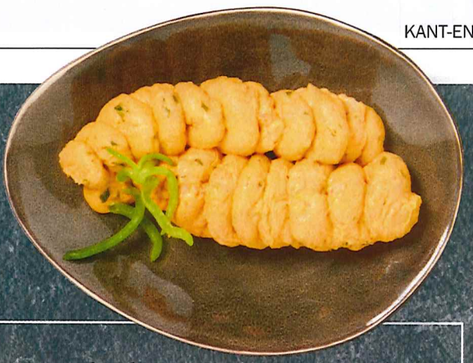
Mooi in een warm voorgerecht of als garnituur op een visgerecht.



Ravioli met kingkrab ❄
388.00405
doos 12 stuks - 36 gram **14,95**

Salade Noordzee
Fijne salade vol vis en garnalen.
385.71485 | bak 600 gram **11,95**

Hollandse garnalen dagvers
Afkomstig van de TX 65, na vangst worden de garnalen direct op land gepeld.
383.03694 | sachet 90 gram **5,75**



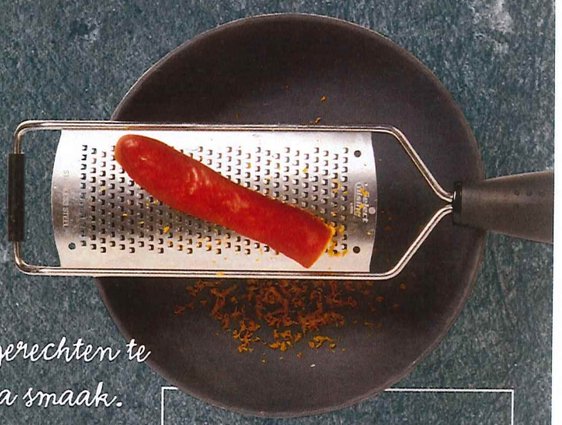
Mousse van kreeft en garnaal
Prima product om snel hapjes of bites mee te maken.
386.00087 | spuitzak 500 gram **8,50**

Dunne plakjes chips van lucht gedroogde coquilles.

Hotami
- naturel | 384.06038
- met wakamé | 384.00230

bak 16 stuks **4,95**

Kabeljauwkibbeling ❄
Mooie stukken filet, goed gepaneerd.
381.01510 | bak 1500 gram **20,55**



Lekker om over gerechten te raspen voor extra smaak.
Rasp 621.61506 | per stuk **14,95**

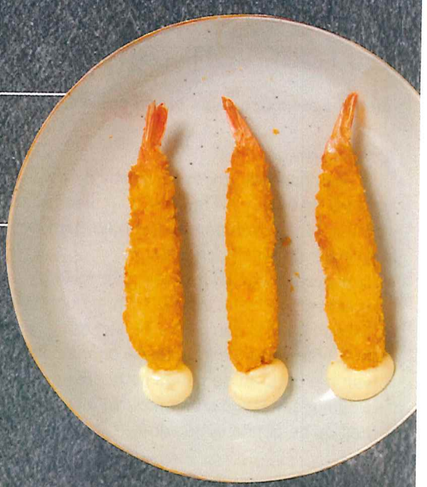
Bottarga
(gedroogde tonijnkuit)
387.05205 | per kilo **85,00**

Lekker om te gratineren met beetje tomatentapenade en kaas.

Greenshell-mosselen ❄
Mosselen uit Nieuw-Zeeland, gekookt en ontdaan van de topschelp.
384.72001 | doos 1 kilo **11,25**

Crushi California ❄
Deze krokante sushi is gevuld met vis, omelet en wakamé.
388.00480 | doos 10 stuks - 155 gram **37,50**

Torpedo-garnalen ❄
Frituren en serveren als snackje op een hapjesplateau.
383.66902 | tray 10 stuks **6,95**



Lekkere vissoep met langoustine en chablis.

Soupe de poissons
Van de Franse, befaamde soepfabriek Marie-Amélie.
385.00659 | pot 780 gram **5,50**

Zalmrillettes
Lekker op vers stokbrood in plaats van boter.
386.22401 | pot 500 gram **9,75**

zie ook: www.facebook.com/kvitsoy

KVITSØY

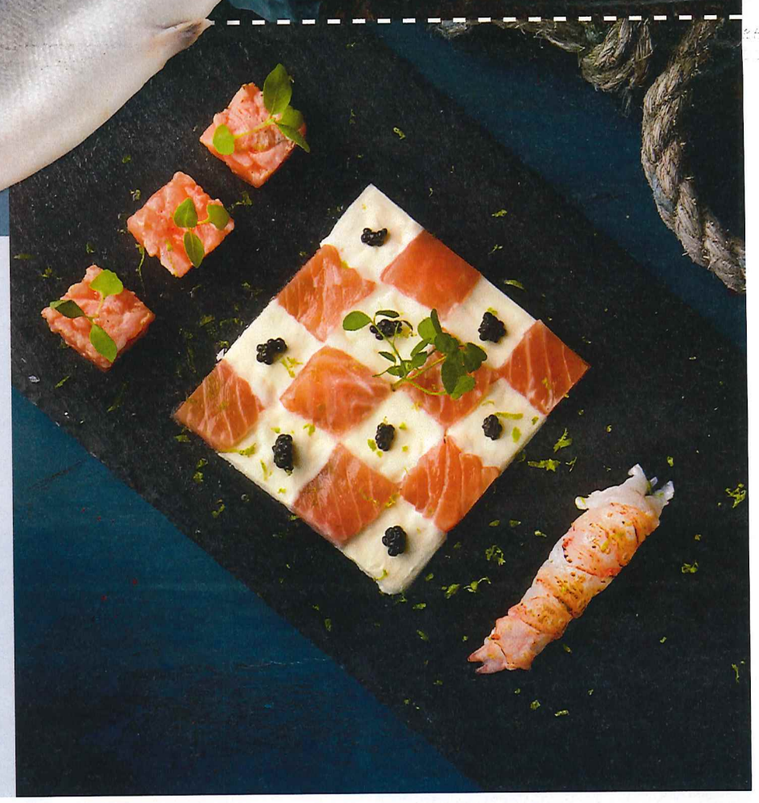
In de zoektocht naar steeds betere en mooiere producten zijn we op iets bijzonders gestuit: Kvitsøy-zalm, de perfecte zalm. Alleen de beste en mooiste zalmen worden geselecteerd voor het label Kvitsøy. Ze worden met de uiterste zorg verwerkt en verpakt, zodat u de allermooiste kwaliteit in de keuken krijgt.

Kvitsøy is een kleine gemeente in het westen van Noorwegen. Aan deze kust zijn de natuurlijke condities perfect voor het kweken van vis. De pure en schone zee, de uitstekende stromingen en het perfecte zoutgehalte zijn de basis van de kwekerijen die hier in de fjorden liggen. De zalmen worden gekweekt met zorg voor het welzijn van de vis, al 12 jaar lang worden geen antibiotica meer gebruikt. Hier, in pakstation R114, selecteren ze de beste zalm ter wereld voor u.

Alleen de beste, onbeschadigde vissen zonder afwijkingen komen voor het label Kvitsøy in aanmerking.

Na deze eerst ronde wordt de vis in een slurryijsbad gelegd, zodat de kerntemperatuur tussen de 0 en 2°C komt. Dit zorgt voor een betere structuur, smaak en geur. Hierna worden de zalmen met de hand schoongemaakt en wederom gecontroleerd. Dan volgt de verpakking in speciale thermodozen; maximaal twee à drie vissen per doos die vol zit met ijs.
Het is van groot belang de vis volledig te koelen, zodat de kwaliteit perfect blijft.

Kvitsøy zalm
380.01800 | per kilo **13,95**



tartaar van zalm →

met dungesneden zalm, panna cotta van wasabi en geroosterde langoustine

Bereidingswijze:

- Breng ongezoete room op smaak met wasabi en een klein beetje sushiazijn.
- Maak iets warm en los hier 3 - in koud water geweekte - blaadjes gelatine in op.
- Maak tartaar van een deel van de zalm, breng deze op smaak met zout, peper olijfolie en gesnipperde sjalot.
- Doe deze in een kleine vierkante steker.
- Snijd een gedeelte van de zalm in dunne vierkante plakjes en schik deze op een ijskoud bord in een vierkante steker.
- Giet hiertussen voorzichtig de panna cotta van wasabi. Door de lage temperatuur van het bord zal de panna cotta snel opstijven.
- Bestrijk een langoustine met olijfolie en brand deze kort af met een gasbrander.
- Leg op de panna cotta van wasabi een beetje haring kaviaar.

Deze aanbiedingen zijn geldig van maandag 6 juni t/m zondag 19 juni 2016.

Alle aanbiedingen zijn vrijblijvend, onder voorbehoud van prijswijzigingen, druk- of zetfouten, en gelden zolang de voorraad strekt. Prijzen zijn exclusief VBR, btw en statiegeld.

HANOS
INTERNATIONALE HORECA GROOTHANDEL