



VERHALEN

UIT DE ZEE



ONTDEK ONS VERHAAL

VISGESCHENK.NL

Visgeschenk.nl is een samenwerking tussen Ru-Vis en Jacob van Jan. Samen staan zij voor kwaliteit én service.

MEER DAN 160 JAAR KWALITEIT!

In 2019 vierde Ru-Vis hun 60-jarig bestaan en in 2013 vierde Jacob van Jan hun 100-jarig bestaan. En samen is dat goed voor meer dan 160 jaar ambacht en kwaliteit!

RELATIEGESCHENKEN & KERSTPAKKETTEN

Jonge eigenaren Henrik Pieter de Graaf (Ru-Vis) en Henk Koelewijn (Jacob van Jan) besloten in 2018 hun krachten te bundelen. Ru-Vis verkocht al jaren relatiegeschenken en kerstpakketten gevuld met vis, waarvan Jacob van Jan een deel van de grondstoffen leverde. En daarnaast was Jacob van Jan ook zelf actief in kerst- en relatiegeschenken.

KRACHTEN BUNDELEN

Henrik Pieter: “Om onze klanten nog beter van dienst te zijn, besloten we onze krachten te bundelen. Het resultaat is een premiumline met relatiegeschenken en kerstpakketten. En daar zijn we best trots op!” Henk vult aan: “Samen hebben we zicht op het hele traject: van de verse vis tot aan de ambachtelijk gerookte vis, welke samen komen in één mooi pakket. Met zorg samengesteld. Dat komt de kwaliteit alleen maar ten goede en dát proeft u.”

VISGESCHENK

Visgeschenk.nl bundelt kwaliteit en ambacht in één mooi pakket. Een geschenk met een verhaal, want we vertellen u graag meer over de (gerookte) vissen en inspireren u met onze recepten om de visgeschenken het best tot hun recht te laten komen. Het basispakket is prachtig om te geven, maar kunt u ook naar wens aanvullen.



Links Henk Koelewijn en rechts Henrik Pieter de Graaf

8 SCHATTEN UIT DE ZEE

01

GEROOKTE PALINGFILET

Het hele proces doen we zelf: schoonmaken, zouten, roken én fileren. Puur handwerk. Het eindresultaat is een mooi en ambachtelijk product, met passie gemaakt én dat proef je daarom ook.

02

KOUD GEROOKTE ZALMFILET

Deze met de hand gezouten zalm kent een 8 uur durend rookproces, waarbij de temperatuur niet boven de 20 graden komt. Dit geeft hem de stevige structuur en kenmerkende diepe roksmaak. Om van te genieten!

03

WARM GEROOKTE ZALMFILET

Onze zalm is op hoge temperatuur gerookt, waardoor hij is gegaard en een mooie zachte roksmaak heeft. En we gebruiken geen extra toevoegingen. Alles is puur natuur: zalm, rook en zout.

04

WARM GEROOKTE HEILBOTFILET

Deze heilbot is licht gerookt en daardoor delicaat van smaak. Zacht én zilt. De combinatie van hout, rook en zout zorgt voor een authentieke roksmaak. Eén van onze favorieten!

05

KOUD GEROOKTE HEILBOTFILET

Heilbot is de grootste platvis die er is en wordt maximaal drie meter groot. Omdat het een matig vette vis is, leent hij zich goed om koud te roken. Een echte delicatessen!

06

GEROOKTE FORELFILET

De forel wordt pas gevangen wanneer we de forel bestellen. Op deze manier is de forel altijd super vers. We zetten ons in voor kwaliteitsvis, met aandacht en zorg voor u gerookt.

07

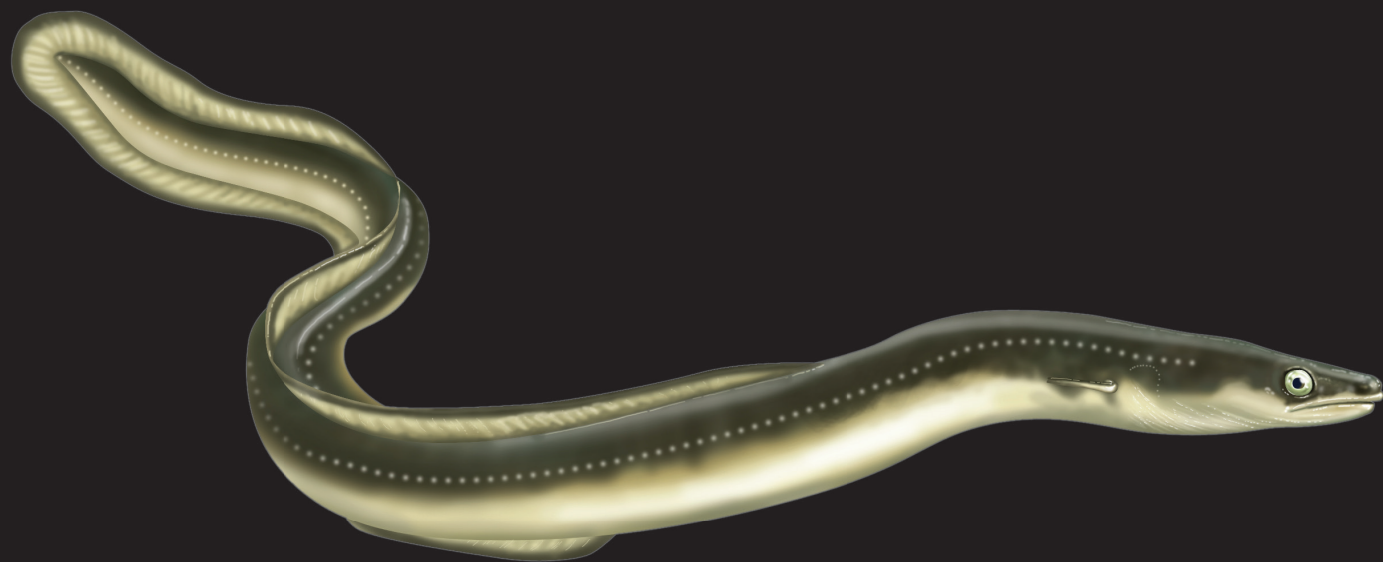
GEROOKTE MAKREELFILET

De makreel wordt met de hand gefileerd. Een ambachtelijke manier van vis schoonmaken, waardoor we zeker weten dat we de beste kwaliteit vis hebben om te roken.

08

GEROOKTE SPEKBOKKINGFILET

De spekbokking is één van onze eerste visproducten en roken we koud. Het is een stevige, zoute vis met een lichte roksmaak. Geloof ons, deze vis is heerlijk!



01

PALING

SOORT: ANGUILLA ANGUILLA

De Europese paling (*Anguilla anguilla*) wordt in de Saragossa zee – het noorden van de Atlantische Oceaan – geboren. De warme golfstroom voert de larven naar de Europese kusten, waar ze onderweg groeien en veranderen in glasaal. De glasaal trekt vervolgens van zout naar zoet water en daar worden ze gevangen om opgekweekt te worden tot volwassen paling.

Onze paling wordt in Nederland gekweekt. Na het schoonmaken en kort pekelen wordt de paling gerookt. Het roken gebeurt met hout van berken, wat een zachte smaak geeft aan de paling. Het roken gebeurt bij een temperatuur van 70 graden. Dit noemen we warm roken. De paling wordt met de hand gefileerd, nadat de paling is afgekoeld en tot rust is gekomen.

De palingfilet in dit pakket is perfect gegaard en daardoor zacht van structuur. Het product is licht gezouten wat de heerlijke palingsmaak benadrukt.

Om de paling goed tot zijn recht te laten komen, hebben wij een mooi gerecht voor u geselecteerd:

Amuse van gerookte palingfilet





PALING FILET 01

AMUSE VAN GEROOKTE PALINGFILET

OP EEN BEDJE VAN APPEL EN RODE BIET



4 personen



+/- 30 min.



Amuse

INGREDIËNTEN

- » 2 gekookte rode bieten
- » 2 rode appels
- » 4 gerookte palingfilets
- » Sap van 1 citroen
- » 125 ml crème fraîche
- » 4 takjes dille
- » Peter en zout

BEREIDINGSWIJZE

Serveren in een glaasje:

Laat de schil om de appel en snijd in kleine blokjes of reepjes. Doe de stukjes in een kom en voeg het sap van de halve citroen toe. Snijd vervolgens de gerookte palingfilet en rode biet in blokjes. Nu kun je beginnen met de opmaak. Leg wat appel, rode biet en paling in een glaasje. Herhaal tot het glaasje vol zit. Breng de crème fraîche op smaak met peper en zout. Voeg tot slot een toef crème fraîche toe en garneer met een klein takje dille.

Serveren op een bord:

Snij de (ongeschilde) appel in dunne plakken, de palingfilet oprollen en vastzetten met een prikker, en snij de rode biet in blokjes. Leg wat plakjes appel op het bord en zet daar de opgerolde paling op. Schep in het midden een eetlepel rode bietenblokjes. Voeg een toef crème fraîche toe. Garneer tot slot de amuse met een takje dille en verras jouw tafelgezelschap met deze mooie amuse!



02
&
03

ZALM

SOORT: SALMO SOLAR

De Atlantische zalm wordt gekweekt in Noorwegen. Diepe fjorden gevuld met zout water zorgen voor de ideale omstandigheden om zalm te kweken. Na de vangst wordt de zalm naar Nederland vervoerd en hier met de hand gefileerd. Daarna volgt het rookproces.

De eerste stap is het zouten. Bij koud roken wordt de vis met de hand ingesmeerd met zout. Het zout onttrekt vocht aan de vis, wat zorgt voor de stevige structuur. Na een rustperiode wordt het overtollige zout van de zalm gespoeld. Na het zouten wordt de zalm gerookt. Bij koud roken duurt dit proces tot 8 uur. De temperatuur komt niet boven de 20 graden Celsius. De laatste stap is het snijden van de zalm in dunne plakjes.

Bij warm roken wordt de zalm in een pekelbad gedompeld. Na 30 minuten heeft de zalm voldoende zout opgenomen en wordt de filet op rookrekken gelegd. Warm roken duurt minder lang. Bij 70 graden Celsius wordt de zalm binnen 2 uur gerookt. De zalm wordt niet gesneden, omdat het vlees zacht van structuur is.

De zalm in dit pakket is met veel zorg gerookt en zacht van smaak. Zout- en rooksmaak zijn perfect in balans.

Om de zalm goed tot zijn recht te laten komen, hebben wij twee mooie gerechten voor u geselecteerd:

Salade van warm gerookte zalm & Vijf sterren onthijt met gerookte zalm





ZALM FILET

02

VIJF STERREN ONTBIJT MET GEROOKTE ZALM

OP TOAST MET EEN GEPOCHEERD EI



4 personen



+/- 30 min.



Ontbijt

INGREDIËNTEN

- » 4 plakken gerookte zalm
- » 4 boterhammen
- » 4 eieren
- » 60 gram veldsla
- » 40 gram alfalfa
- » 4 el Griekse Yoghurt
- » 2 tl dille
- » 2 el azijn
- » Peper & zout

BEREIDINGSWIJZE

Toast de boterhammen in een broodrooster, koekenpan of oven en breng een pan met water aan de kook. Maak ondertussen een spread van de Griekse Yoghurt door daar de gesneden dille doorheen te roeren.

Kookt het water, zet dan het vuur lager zodat het water niet meer borrelt en voeg vervolgens de azijn toe. Pocheer nu het ei door met een lepel een draaikolk te creëren in de pan, het ei boven de pan te breken en deze voorzichtig in de draaikolk te laten glijden. Laat het ei nu ongeveer 2-3 minuten garen en schep hem voorzichtig uit de pan. Laat even uitlekken op keuken papier voordat je hem op de toast serveert.

Smeer nu de yoghurt-dillespread op de getoaste boterhammen. Leg daar de veldsla bovenop én de gerookte zalm en leg het ei er bij. Maak het ontbijt af met een toef alfalfa of wat radijs scheuten. Voeg eventueel peper en zout naar smaak toe en geniet van dit vijf sterren ontbijt!



ZALM FILET

03

SALADE VAN WARM GEROOKTE ZALM

MET VENKEL, APPEL EN LENTE UI



4 personen



+/- 45 min.



Tussen gerecht

INGREDIËNTEN

- » 1 moot warm gerookte zalm
- » 1 rode appel
- » 2 stengels lente ui
- » 1 rode ui
- » 1 venkel
- » 2 limoenen
- » 1 dl olijfolie extra vergine
- » 1 tl komijnzaad
- » 1 takje dille
- » Peper & zout

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de bovenkant van de venkel af bewaar eventueel de toppen voor garnering. Snijd de venkel in flinterdunne plakken met een kaas schaaf of op een rasp. snij de appel in dunne plakken en snijd hier kleine blokjes van.

Snij de lente ui in kleine ringetjes en snij de rode ui in ringen voor garnering. Meng de venkel met de lente ui, appel, peper, zout, komijn zaadjes en het sap van 1 limoen en olijfolie en laat deze 15 minuten in de koelkast staan.

Snij de warm gerookte zalm in mooie stukjes (serveer de zalm het liefst op kamertemperatuur) en snij de overgebleven limoen in 4 of 6 parten.

Leg een hoopje salade midden op een bord en garneer af met een mooi stukje zalm, rode ui ringen, partje limoen en wat lente ui ringetjes. Gebruik eventueel boven op een takje dille of een topje van de venkel. Geniet van deze frisse salade!



04
& 05

HEILBOT

SOORT: HIPPOGLOSSUS HIPPOGLOSSUS

Heilbot komt in veel zeeën voor. Onze heilbot wordt gevangen voor de kust van Groenland. Kleine kustbevissers vangen de heilbot met lijnen en brengen deze levend naar grotere verwerkingsschepen, waar de vis direct wordt geslacht en ingevroren. Het water rondom Groenland is erg koud, waardoor de structuur van de vis stevig is. Dit maakt dat onze heilbot erg geschikt is om te roken.

Heilbot wordt meestal koud gerookt, maar wij roken de heilbot ook warm. De heilbot wordt met de hand gefileerd. Bij warm roken wordt de heilbot na een kort pekelpad gerookt op een temperatuur van 70 graden Celsius. Het pekelen duurt langer bij koud roken, tot wel 8 uur. Het roken gebeurt op een lage temperatuur en duurt 12 uur.

Na een korte periode van afkoelen wordt de heilbot met de hand in dunne plakjes gesneden. Dit product is zacht van structuur en smaak, in tegenstelling tot koud gerookte heilbot. Een lichte rooksmaak maakt de smaakbeleving af. Koud gerookte heilbot is stevig van structuur. Zout en rooksmaak zijn nadrukkelijker aanwezig op de voorgrond.

Om de heilbot goed tot zijn recht te laten komen, hebben wij twee mooie gerechten voor u geselecteerd:

Warm gerookte heilbot met quinoa salade & Carpaccio van koud gerookte heilbot





HEILBOT FILET

04

WARM GEROOKTE HEILBOT

MET QUINOA SALADE



2 personen



+/- 60 min.



Lunch

INGREDIËNTEN

- » 200 gr warm gerookte heilbotfilet
- » 1 limoen
- » Olijfolie extra vergine
- » 300 gram haricot verts
- » 100 gram ongekookte quinoa
- » 2 tomaten
- » 1 avocado
- » 1 sjalotje
- » 2 el sesamzaad
- » 2 el granaatappelpitten
- » Peper & zout

BEREIDINGSWIJZE

Rooster de sesamzaadjes goudbruin en bereid de quinoa zoals de verpakking aangeeft. Kook de haricot verts, in ruim water, in circa 4-6 minuten beetgaar. Snij de tomaten, sjalotjes en avocado's in kleine blokjes. Laat de quinoa afkoelen en voeg de gesneden groente toe. Meng door elkaar en breng op smaak met olijf olie, peper en zout.

Schep de quinoa salade op een mooi bord. Leg daar bovenop de haricot verts en vervolgens de gerookte heilbotfilet. Strooi de geroosterde sesamzaadjes en granaatappelpitten over de vis deze verrassende lunch is klaar om te serveren.



HEILBOT FILET 05

CARPACCIO VAN KOUD GEROOKTE HEILBOT

MET VIJGEN, MACADAMIA NOTEN EN MUNT



4 personen



+/- 30 min.



Voorgerecht

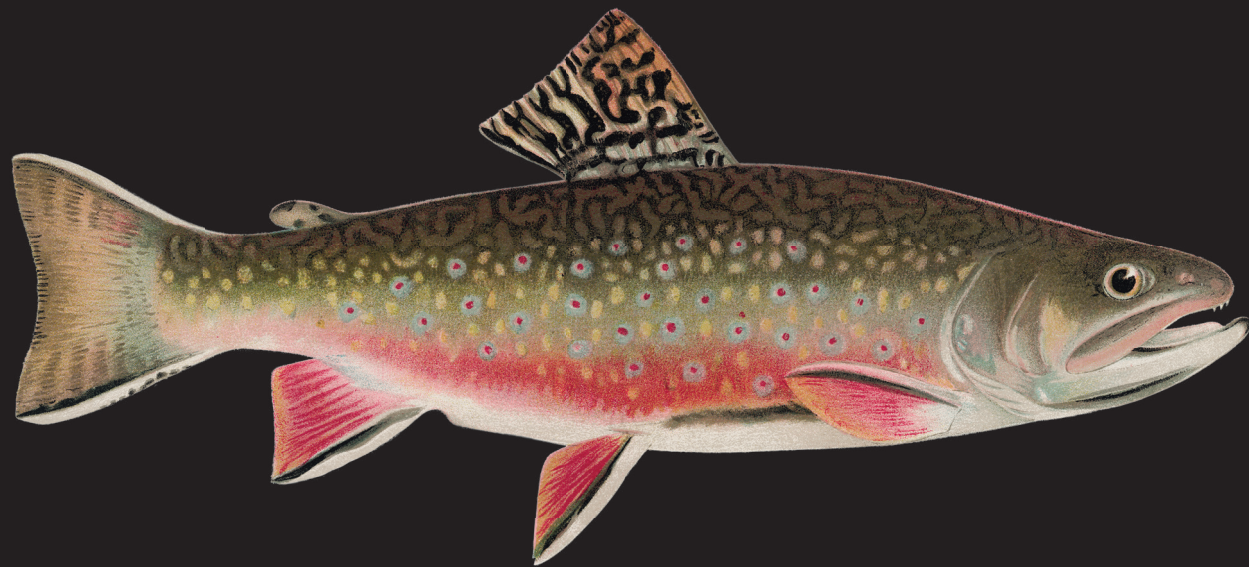
INGREDIËNTEN

- » 150 gram koud gerookte heilbotfilet
- » 4 gedroogde vijgen
- » 25 gram ongezouten macadamia noten
- » Sap van 1 sinaasappel
- » 2 el droge witte wijn
- » Citroenpeper
- » 1 takjes verse munt

BEREIDINGSWIJZE

Snij de vijgen in vieren en breng ze met het sinaasappelsap aan de kook. Neem de pan direct van het vuur en laat afkoelen tot kamertemperatuur. Rooster ondertussen de macadamia noten goudbruin en vijzel ze grof.

Verdeel de koud gerookte heilbotfilet over de vier borden en strooi de partjes vijgen daaroverheen. Sprenkel de witte wijn erover en voeg royaal citroenpeper toe. Garneer met de verse munt en de geroosterde macadamia noten én druppel het overgebleven kookvocht van de vijgen langs het bord. Geniet van de smaakexplosie!



06

FOREL

SOORT: *ONCORHYNCHUS MYKISS*

Onze forel wordt gekweekt in Denemarken. Geavanceerde kweektechnieken en kristalhelder bronwater zorgen voor een pure smaak van de forel. De kwekerijen waar we mee samenwerken beheersen het kweekproces van eitje tot volwassen vis, waardoor de kwaliteit van de vis is gegarandeerd.

Na het slachten wordt de forel direct gefileerd. Na een kort pekelpad worden de filets over een rookstok gehangen. Het roken gebeurt in speciale rookhangen op ongeveer 70 graden Celsius.

De laatste stap is het verwijderen van de huid. Dit moet erg voorzichtig gebeuren om de gerookte forelfilet niet te beschadigen.

De gerookte forelfilet is heerlijk en puur van smaak. Het vlees is zacht en licht gezouten.

Om de forel goed tot zijn recht te laten komen, hebben wij een mooi gerecht voor u geselecteerd:

Gerookte forel met verse pappardelle





FOREL FILET 06

GEROOKTE FOREL

MET VERSE PAPPARDELLE



4 personen



+/- 60 min.



Hoofdgerecht

INGREDIËNTEN

- » 6 trostomaten
- » 15 zongedroogde tomaten
- » 2 tenen knoflook
- » 4 sjalotjes
- » 175 ml olijfolie extra vergine
- » sap van ½ citroen
- » 500 gram verse pappardelle
- » 600 gram gerookte forelfilet
- » Parmezaanse kaas (om te raspen)

BEREIDINGSWIJZE

Snipper de sjalotjes en snij de knoflook grof. Snij de tomaten kruislings in en verwijder het kroontje en blancheer ze 1 minuut in een grote pan met kokend water. Haal ze met een schuimspaan uit de pan en dompel onder in ijskoud water. Nu kun je gemakkelijk de velletjes verwijderen. Halveer de tomaten en druk de pitjes eruit.

Pureer de ontvelde tomaten, gedroogde tomaten, knoflook, sjalotjes, olijfolie en citroensap in een blender (met een staafmixer kan het ook) tot een gladde saus. Voeg eventueel peper en zout naar smaak toe. Warm de saus vervolgens langzaam op in een grote koekenpan.

Kook de pappardellen in circa twee minuten beetgaar in het water van de tomaten. Giet goed af en voeg toe aan de opgewarmde saus. Pluk de gerookte forel, voeg toe aan de saus en warm kort mee. Schep alles op warme borden en serveer direct, samen met geraspte Parmezaanse kaas.



07

MAKREEL

SOORT: SCOMBER SCOMBRUS

Onze makreel wordt voor de kust van Schotland door Nederlandse vissersschepen gevangen. De makreel trekt na de zomer van Noorwegen boven Schotland langs naar de Atlantische Oceaan om te paaien. Dan is de makreel perfect qua vetgehalte om te roken.

Na het vangen wordt de vis aan boord meteen ingevroren. Dit geeft de beste kwaliteit. Wij sorteren de vis na ontdooien en fileren de makreel met de hand. Na een heel kort pekelpad worden de makreelfilets op een blad gelegd en deze bladen gaan op rookrekken. Het roken is een relatief kort proces op een hoge temperatuur.

Het vlees van de makreel is mooi wit en zacht van smaak.

Om de makreel goed tot zijn recht te laten komen, hebben wij een mooi gerecht voor u geselecteerd:
Gerookte makreelfilet in Spaanse saus met rijst





MAKREEL FILET 07

GEROOKTE MAKREELFILET

IN SPAANSE SAUS MET RIJST



4 personen



+/- 45 min.



Hoofdgerecht

INGREDIËNTEN

- » 2 gerookte makreelfilets
- » 500 gram tomato frito
- » 300 gram zilvertviesrijst
- » 6 tomaten
- » 1 ui
- » 2 rode Spaanse pepers
- » 5 el zoetzure zilvertuitjes
- » 2 el ketjap manis
- » 1 el gember siroop
- » 2 tl gemberpoeder
- » 2 tl korianderpoeder
- » 2 tl komijnpoeder
- » 2 tl kurkuma
- » Verse koriander
- » Olijfolie extra vergine
- » Peper en zout

BENODIGDHEDEN

Kook de zilvertvies rijst zoals aangegeven op de verpakking.

Snipper de ui. Verhit een grote hapjespan, voeg 1 el olijf olie toe en fruit de ui. Hak de rode peper fijn (Hou je van pittig? Laat dan de zaadjes zitten) en snij de tomaten in blokjes. Voeg alles toe aan de gefruite ui en bak op laag vuur, circa 5-8 minuten, tot alle ingrediënten zacht zijn.

Roer vervolgens de tomato frito, zilvertuitjes, ketjap, gemberstroop en droge kruiden erdoor. Laat het geheel 15 minuten zachtjes pruttelen. Proef de saus en voeg eventueel peper en zout naar smaak toe.

Scheur de makreel in grove stukken en voeg aan de saus toe. Warm kort mee en serveer samen met de rijst op een groot bord. Garneer met verse koriander en geniet van deze smaakvolle maaltijd!



08

HARING

SOORT: *CLUPEA HARENGUS*

Spekbokking maak je van haring gevangen in de (na)zomer. De haring is dan lekker vet en hom en kuit beginnen zich te vormen.

De haring wordt na het ontdooien in een zoutbad gezet. Deze stap duurt drie dagen. Na het zouten wordt de haring direct aan rookstokken geregen. Het roken van de haring duurt 10 uur en gebeurt op een lage temperatuur. Maximaal 18 graden Celsius. Dit noemen we koud roken.

Na het roken mag de spekbokking een dag rusten in de koelcel op een temperatuur van 0 graden Celsius. Nu kan het fileren beginnen. Dit gebeurt met de hand. De buik wordt weggesneden, waardoor de spekbokkingfilet zo goed als zonder graat is. De laatste stap is het verwijderen van de huid.

Deze spekbokkingfilet komt van een speciaal vangstgebied in de Noordzee en heeft een zachtere smaak dan een normale spekbokking, die lijkt op de smaak van de Hollandse nieuwe.

Om de spekbokking goed tot zijn recht te laten komen, hebben wij een mooi gerecht voor u geselecteerd:
Gerookte spekbokking schuitjes





SPEKBOKKING FILET 08

GEROOKTE SPEKBOKKING

SCHUITJES



8 personen



+/- 30 min.



Hapje

INGREDIËNTEN

- » 1 eierdooier
- » 2 eieren
- » 2 tl mosterd
- » 1 teentje knoflook
- » 2 spekbokkingfilets
- » sap van ½ citroen
- » 1 dl olijfolie extra vergine
- » 100 gram Parmezaanse kaas
- » 1 radicchio (roodlof)

BENODIGDHEDEN

Doe de eierdooier, mosterd, gerookte spekbokking, knoflook, citroensap en 75 gram Parmezaanse kaas in de blender. Maal fijn en voeg aan het eind de olijfolie toe, breng eventueel op smaak met peper en zout, blijf malen tot er een zachte mousse ontstaat. Haal nu de bladeren los van de radicchio, zodat je acht 'schuitjes' hebt. Kook ondertussen de twee eieren in ongeveer 6 a 7 minuten halfzacht gaar. Snij de eieren in 4 parten en schaaft de overige Parmezaanse kaas, zodat je mooie snippers hebt voor de garnering.

Vul nu de radicchio schuitjes met de gerookte spekbokking -mousse, een stukje ei en leg op ieder schuitje een paar kaassnippers. en serveer direct uit.



THE WHITE VIOGNIER

VERLEIDELIJK AROMA VAN WITTE PERZIK, JASMIJN, SPECERIJEN EN HONING

Een heerlijke wijn van de zeer veelzijdige Viognier druif. Deze druif geeft mooie resultaten op het Australische continent, zo ook bij Berton Vineyard in de Metal Range Serie. Het wijnhuis is in 1996 gestart door Cherie en Bob Berton in de subregio High Eden in de Barossa Valley. De Viognier geeft de beste wijnen als ze op het perfecte moment geoogst worden, de wijnen geven dan een vol aroma van perzik en gedroogde abrikoos, marmelade, zoete specerijen en witte bloemen, maar wel met een fijne frisheid. Hier is zowel de pluk in de koelere nacht en de fermentatie op lage temperatuur gebeurd om de druiven hun frisheid te laten behouden. Alles voor een perfecte Viognier met een goede aanhoudende afdronk, in een waanzinnig stoere fles.

Druiven: 
Viognier

Wijn-spijs tip: 
carpaccio van koud gerookte heilbot, gerookte makreelfilet,
warm gerookte heilbot, warm gerookte zalm salade

CAVA MASIA DE LA LUZ

MET EEN ZACHTE PARELENDE MOUSSE

Een stijlvolle Cava, afkomstig van het wijnhuis Pere Ventura. De druiven worden handmatig geoogst als hun optimale rijpheid bereikt is. Dit geeft de ultieme garantie voor een kwalitatief hoge basiswijn. Pere Ventura staat voor luxe, authenticiteit en kwaliteit. De wijngaarden, allen gelegen tussen de Pyreneeën en de Middellandse Zee worden met respect voor de natuur bewerkt. Rijping op de lie gebeurt minmaal 9 maanden en geeft de Cava rijpheid en diepte. De Cava geeft heerlijke frisse en zuivere geuren en smaken van groene appels en citrusfruit met een lichte honingtoets.

Druiven: 
Xarel-Lo Parellada Macbeo

Wijn-spijs tip: 
carpaccio van koud gerookte heilbot, gerookte forel,
gerookte spekbokking, amuse van gerookte palingfilet





VISGESCHENK.NL

GENIET VAN ONZE SCHATTEN UIT DE ZEE

