



**VEGAN
VISBOER**



**ONZE PRODUCTEN PROEVEN!
SCAN DE CODE EN DE
VEGAN VISBOER KOMT JE SAMPLES
PERSOONLIJK BRENGEN!**

AL HET GOEDE VAN VIS, MAAR DAN BETER!

ONTDEK ONZE PLANTAARDIGE VISVERVANGERS

INCLUSIEF ONZE 8 FAVORIETE GERECHTEN!

LAAT JE INSPIREREN DOOR ONZE 8 FAVORIETE GERECHTEN



BEREIDINGSWIJZE VAN DE GARNALEN

Frituur (aangeraden): Het beste resultaat krijg je door 2-4 minuten te bakken in plantaardig frituurvet op 180 °C.
In de oven: 13-15 minuten bakken op 220 °C (heteluchtoven: 200 °C). Bij voorkeur met 10% stoom.
In de Airfryer: 15 minuten bakken op 180 °C. Vergeet ze niet regelmatig te keren.

VISFILET OP ZEEWIERHUID OP CHIQUE GROENTEBED

INGREDIËNTEN

- »» Vegan Visfilet met Zeewierhuid
- »» Bedje van gegrilde groente 'tagliatelle'
- »» Garnituur naar wens
- »» Salade voor erbij (optioneel)

Zo elegant zag je ons nog nooit! De verfijnde twist van het krokante laagje zeewier aan deze Vegan Visfilet variant maakt dit een bijzondere vis aan de hengel. De sappige binnenkant en die knapperige buitenkant met kenmerkende doch subtiele zilte zeesmaak maakt het geheel tot een unieke eet-ervaring.

Deze 'queen' wordt graag op handen gedragen door een tagliatelle van groenten. Een frisse 'touch of' citroensap en chips van violet aardappel met een takje cress naar keuze bovenop maken gerecht af. Ready voor een feestelijk diner met gasten! Of gewoon voor een avondje uitsloven-for-1, natuurlijk.



BEREIDINGSWIJZE VAN DE VISFILET

In de koekenpan: Bak de filet rondom bruin in 8-10 minuten in een ruime hoeveelheid olie of plantaardige boter.
In de oven: 15-18 minuten bakken op 220°C (hetelucht: 200°C). Gebruik bij voorkeur 10% stoom.
In de Airfryer: 12-15 minuten bakken op 180 °C. Vergeet ze niet regelmatig te keren.

OOSTERSE VEGAN GARNALEN

INGREDIËNTEN

- »» Vegan Visboer Garnaal
- »» Verse sla of bladgroente naar keuze
- »» Reepjes rauwe Thaise chilipeper
- »» Bosuitjes
- »» Zoute sojasaus
- »» Zoete sojasaus/ ketjap manis
- »» Sriracha, sambal of andere hete saus

Pluk de groenste slablaadjes van de krop. Was de bladeren en leg ze als een gespreid bedje op een bord of schaal. Bak of frituur de Vegan Visboer Garnalen en garneer met de reepjes chilipeper. Bosuitjes en pinda's voelen zich in dit gerecht ook als visjes in het water.

De dip maak je met een basis van zoute sojasaus en zoete sojasaus (ketjap). Voeg daar eventueel Sriracha, sambal of een andere hete saus aan toe. Iets te hot? Maak de saus milder en dunner door suiker, water en/of citroensap toe te voegen.

BROODJE GARNALENKROKET

INGREDIËNTEN

- »» Vegan Garnalenkroket
- »» Je favoriete broodje, zacht of crunchy
- »» Vegan boter of vegan mayo-variant
- »» Knapperige komkommer of andere snackgroente

Wat is leven zonder broodje kroket? En hoe lang hoopte je al op de Vegan Garnalenkroket. Onweerstaanbaar, rijk, romig, dik gevuld met onze Vegan Visboer Plantaardige Garnalen.

Serveer de Vegan Garnalenkroket op een vers knapperig broodje. Fan van boter? Doe er een lekkere dikke laag tussen! Avontuurlijke bui? Probeer een dotje vegan citroen-dille-mayo. Knapperige sla, plakjes komkommer en een schijfje limoen als toegift doet geen kroket kwaad.



BEREIDINGSWIJZE VAN DE GARNALENKROKET

Frituur: Het beste resultaat krijg je door 2-4 minuten te bakken in plantaardig frituurvet op 180 °C.
In de oven (aangeraden): 13-15 minuten bakken op 220 °C (heteluchtoven: 200 °C). Bij voorkeur met 10% stoom.
In de Airfryer: 15 minuten bakken op 180 °C. Vergeet ze niet regelmatig te keren.

VEGAN VISSTICK PARTY SNACKS

INGREDIËNTEN

- »» Vegan Visboer Vissticks
- »» Gegrilde courgette
- »» Cherrytomaatjes
- »» Gefermenteerde paprika (alternatief: ingelegde ui, kimchi)

Bak de Vegan Visboer Vissticks hoe jij ze het lekkerst vindt. In de tussentijd grill je in de lengte gesneden repen courgette in een pan, oven of (tafel)grill. Pro-tip: smeer ze in met wat olijfolie gemixt met specerijen!

Wrap de Vissticks met de courgette. Steek een vlaggetje of andere leuke prikker door een cherrytomaatje en vervolgens door de rest van je creatie om alles bij elkaar te houden. Een krul gefermenteerde groente, ingelegde ui of kimchi on top transformeert deze snack tot haute cuisine.



BEREIDINGSWIJZE VAN DE VISSTICKS

Frituur (aangeraden): Het beste resultaat krijg je door 2-4 minuten te bakken in plantaardig frituurvet op 180 °C.
In de oven: 13-15 minuten bakken op 220 °C (heteluchtoven: 200 °C). Bij voorkeur met 10% stoom.
In de Airfryer: 15 minuten bakken op 180 °C. Vergeet ze niet regelmatig te keren.

VISNUGGET BEETROOT WRAP

INGREDIËNTEN

- »» Vegan visboer nuggets
- »» Wrap van rodebiet
- »» Humus
- »» Rode kool
- »» Cress

De Vegan Visboer vegan visnuggets vormen een unieke combi met de zacht-zoete smaak van de wrap van rode biet. De spannende salade van rode kool en pittige cress-blaadjes geeft een krachtig accent aan het gerecht. De crème van humus brengt alle smaken bij elkaar.

BEREIDINGSWIJZE VAN DE VISNUGGET

In de koekenpan: Voor het beste resultaat: Rondom bruin bakken in 6-8 minuten in een bakpan met ruim voldoende olie of plantaardige boter/ margarine.
Frituur (aangeraden): Het beste resultaat krijg je door 2-4 minuten te bakken in plantaardig frituurvet op 180 °C.
In de oven: 13-15 minuten bakken op 220 °C (heteluchtoven: 200 °C). Bij voorkeur met 10% stoom.
In de Airfryer: 15 minuten bakken op 180 °C. Vergeet ze niet regelmatig te keren.



BEREIDINGSWIJZE VAN DE VISFILET - LEKKERBEK

Frituur: Het beste resultaat krijg je door 2-4 minuten te bakken in plantaardig frituurvet op 180 °C.
In de oven (aangeraden): 13-15 minuten bakken op 220 °C (heteluchtoven: 200 °C). Bij voorkeur met 10% stoom.
In de Airfryer (aangeraden): 15 minuten bakken op 180 °C. Vergeet ze niet regelmatig te keren.

VISFILET - LEKKERBEK À LA CARTE

INGREDIËNTEN

- »» Vegan visfilet - lekkerbek
- »» Slasoort naar eigen keuze
- »» Groenten en garnituur
- »» Salade voor erbij (optioneel)

Als een ware ster neemt deze vegan vis-koningin de hoofdrol met liefde in als het hoofdonderdeel van een à la carte gerecht. De Vegan Visboer visfilet - lekkerbek laat zich graag omringen door geroosterde groente, een mousse van aardappels of een andere smakelijke support-dish. Met plezier laat ze zich vergezellen door verschillende sauzen die haar surprise-effect versterken. En als ze vervolgens besprenkeld wordt door frisse citroen, voelt ze zich als een vis in het water

CLASSIC KIBBELING

INGREDIËNTEN

»» Vegan Visboer kibbeling

»» Spicy 'arrabiata' dipsaus

- blik gepelde tomaten
- knoflook
- zeezout en zwarte peper
- verse basilicum
(vers, gesnipperd of gedroogd)

»» Vegan Ravigotte saus

Bij kibbeling hoort ravigotesaus om de stukjes vegan vis tot en met je vingers in onder te dompelen. De saus maak je van o.a. vegan mayo, mosterd, kruiden en stukjes augurk of kappertjes als je daar extra blij van wordt. Wil je een modernere saus bij zo'n trendy stukje vis? Maak dan een spicy 'arrabiata'-dip als metgezel voor je most fancy kibbeling.

BEREIDINGSWIJZE VAN DE KIBBELING

Frituur: Het beste resultaat krijg je door 2-4 minuten te bakken in plantaardig frituurvet op 180 °C.

In de oven (aangeraden): 13-15 minuten bakken op 220 °C (heteluchtoven: 200 °C). Bij voorkeur met 10% stoom.

In de Airfryer: 15 minuten bakken op 180 °C. Vergeet ze niet regelmatig te keren.

In de pan: Rondom bruin bakken in 6-8 minuten in een bakpan met ruim voldoende olie of plantaardige boter/ margarine.



ONZE VEGAN VIS IS VERKRIJGBAAR BIJ



HANOS

Sligro

Bidfood
Waar professionals elkaar vinden

VHC
KREKO

VHC
HOCRAS

VHC
JONGENS

VHC
ACTIFOOD

makro

van
Hoeckel

distribvers

DE BEWUSTE VEGAN VISBOER BURGER

INGREDIËNTEN

»» Vegan Visboer visburger

»» Vegan bun

»» Uienringen

»» Suikersla

»» Vegan mayo van The Mayo Sisters

»» Crispy vegan chips

»»

De classic multi-level burger, maar dan veel beter! De Vegan Visboer plant-based visburger samen met suikersla, krokante uienringen, sappige tomaat, avocado op een knapperig burgerbroodje met sesamzaadjes. Maak het af met groentechips voor een bewustere versie van een hamburger combimaaltijd.

BEREIDINGSWIJZE VAN DE VISBURGER

Frituur (aangeraden): Het beste resultaat krijg je door 2-4 minuten te bakken in plantaardig frituurvet op 180 °C.

In de oven: 13-15 minuten bakken op 220 °C (heteluchtoven: 200 °C). Bij voorkeur met 10% stoom.

In de Airfryer: 15 minuten bakken op 180 °C. Vergeet ze niet regelmatig te keren.





ONTDEK AL ONZE PRODUCTEN



120 gr.
p/stuk

BURGER

Op een broodje

Deze burger wordt de vegan hit op je menukaart! De burger heeft dezelfde structuur als kabeljauw en wordt omhuld door een extreem knapperig en grof gemalen paneerlaag.



25 gr.
p/stuk

GARNAAL

In een salade of wrap, als losse snack of fingerfood

Een stevige bite en die onmiskenbare garnalensmaak, maar dan zonder de ellende die bij echte garnalenvangst hoort. Onze garnaal wordt voorzien van een fijne paneerlaag voor een extra crispy beleving.



30 gr.
p/stuk

VISSTICK

Voor de kinderen, onderdeel van kindermenu of voor Fish and Chips

Visstick: het oudste en wereldberoemde stukje vis in de wereld. Wie is er niet groot mee geworden? En hoe mooi is het dat we kinderen van nu groot kunnen brengen met gezonde, vis-aardige en plant-based visvervangers?



25 gr.
p/stuk

VISNUGGET

Als fingerfood, als borrelgarnituur

De visnugget is een perfecte, plantaardige snack die een lekkere vegan twist geeft aan een borrelgarnituur. Geeft een voedzame salade de ideale crispy garnering. Idee: serveer als bucket vol visnuggets met een plant-based dip!



100 gr.
p/stuk

VISFILET - LEKKERBEK

Als losse snack, vegan sandwich of complete maaltijd

Ken je onze Vegan Kibbeling al? Dit is de grotere broer of zus, in de vorm van een grotere vis. Alle trossen los: maak je eigen creaties passend bij jouw smaak en horecazaak, en please je visvriendelijke klanten!



25 gr.
p/stuk

KIBBELING

Uit het vuistje

Met onze magische en GMO-vrije rijstkorrel hebben we nu ook een van de lekkerste visfavorieten visaardig weten te maken: een portie loeihete Vegan Kibbeling, vers uit de frituur, is voor de vegan foodie weer terug op de kaart!



30 gr.
p/stuk

GARNALENKROKET

Op brood of bij de de borrel

Een kroketje op z'n tijd is nergens mee te vergelijken. Gevuld met een romige ragout met vegan garnalen en ons kenmerkende krokante laagje, is dit dé vegan variant om aan te bieden!



100 gr.
p/stuk

VISFILET OP HUID VAN ZEEWIER

Als volwaardige maaltijd met groente en rijst of bij een pesto-pasta

Waarom eenvoudig doen als het ook deftig kan? Deze visfilet is authentiek en chiquer dan ooit en heeft een extra ziltige smaak en ultra-'vissig' gevoel in de mond door het toegevoegde laagje 'huid' van supergezonde zeewier.

