

Zalm specialiteiten

Van onze visspecialisten



Bij zalm denk je al gauw aan gerookte zalm, maar met deze heerlijke vis kun je vele smaken combineren. Inmiddels hebben we 4 zalm specialiteiten ontwikkeld. Voor een bijzondere twist aan een salade, bowl of lunchgerecht. Ze zijn ook uitstekend met elkaar te combineren.



Zalm gemarineerd in biet

Verse zalmzijde gemarineerd in rode biet, gember & groene kruiden. Dun gesneden heerlijk als voorgerecht of als sashimi. Het proberen waard!

Gewicht ca. 1.3 kilo. Art nr 700048



Gravad lachs

Een van onze Christoffels toppers! Een moderne versie van een klassieker uit de Noorse keuken. Op traditionele wijze gekruid met een speciale twist.

Gewicht ca. 1.4 kilo. Art nr 400207



Zalmzijde gerookt met whisky en honing

Perfect getrimde zalmzijdjes worden gepekeld in een mengsel van whisky en honing. Vervolgens worden de zalmzijdjes hangend gerookt en later nog een keer gelakt met whisky en honing. Het resultaat is om je vingers bij af te likken!

Gewicht ca. 1.3 kilo. Art nr 700054



Zalm asian style

Gemarineerd met ponzu, limoenblad en roze gember. Mooi als voorgerecht maar ook goed te combineren in een proeverij van zalm met onze zalm in biet en gravad lachs.

Gewicht ca. 1.3 kilo dv. Art nr 700050