



# December

SPECIAL 2025

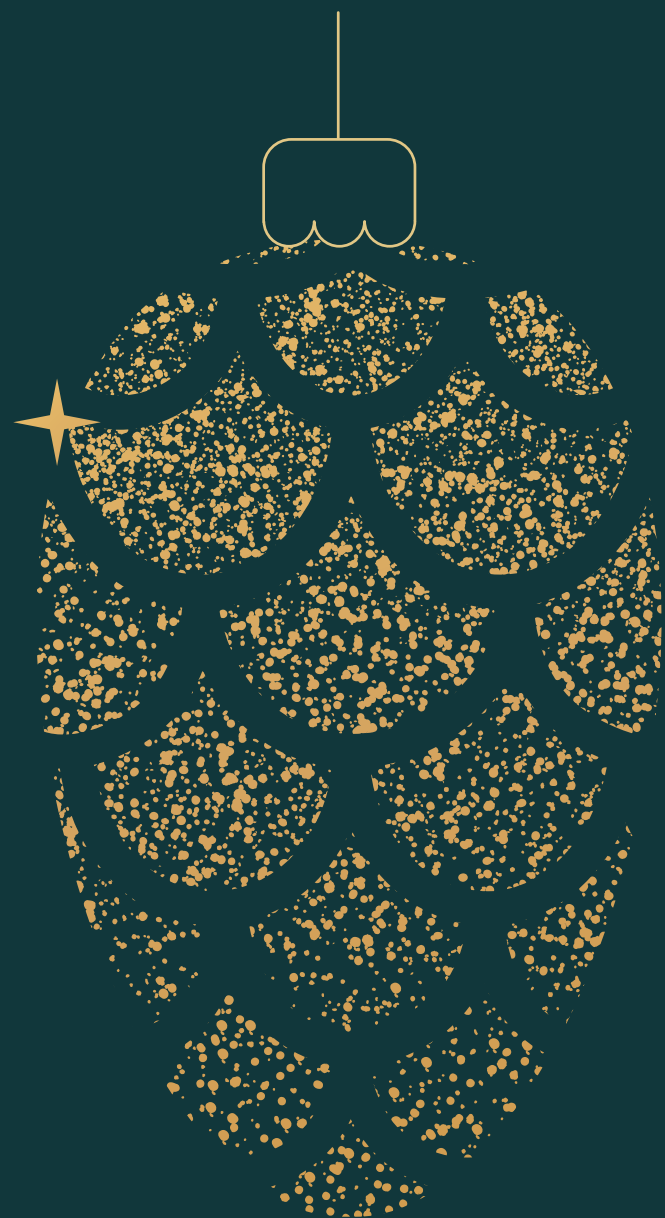
versvishandel  
*Jan van As*

SEIZOEN

INSPIRATIE

INNOVATIE

MERRY  
CHRISTMAS



& HAPPY NEW  
YEAR

## WELKOM

December is de maand van samen genieten,  
dat begint met de beste vis.  
Ontdek onze feestselectie van kreeft, oesters  
en dagverse vis, allemaal speciaal geprijsd  
voor deze maand.

Laat je inspireren en bestel eenvoudig  
via [www.janvanas.nl](http://www.janvanas.nl).

Fijne feestdagen gewenst!

Het team van  
Versvishandel Jan van As



versvishandel  
**Jan van As**  
SEIZOEN INSPIRATIE INNOVATIE

## Tarbot

kweek | 2-3 kg ❄️ 112009  
kweek | filet 2-3 kg ❄️ 112059



## ASC Kingfishfilet Yellowtail Holland

met vel | 1-2 kg ❄️ 154008  
met vel | 2-3 kg ❄️ 154009  
met vel | 3+ kg ❄️ 154014

## MSC Zeewolffilet

❄️ 122052



## Hamvisfilet

uit 1-2 kilo ❄️ 121050  
uit 2 kilo up ❄️ 121052



## MSC Kreeft St. Mary's Bay

400-500 gram ❄️ 410210  
500-600 gram ❄️ 410220

## MSC Kreeft UHP

425-510 gram ❄️ 230330  
500-570 gram ❄️ 230332

VERSE KREEFT PAST HEEL GOED OP EEN FEESTELIJK MENU IN DE DECEMBERMAAND.  
KOOK HEM KORT IN GEZOUTEN WATER TOT HIJ ROOD KLEURT, HAAL HET  
VLEES ZORGVULDIG ERUIT EN SERVEER MET EEN ROMIGE BOTER- OF CITRUSSAUS.

❄️  
**DIEPVRIES**



## MSC Coquilles

|                                |                   |           |
|--------------------------------|-------------------|-----------|
| MSC Japanse coquilles teramoto | 16-18 doos 1 kilo | ❄️ 240024 |
| MSC Coquille Canadees          | 10/20 sea frozen  | ❄️ 240018 |
| MSC Coquilles clearwater       | 10/20 zak 1 kilo  | ❄️ 240025 |
| MSC Coquilles clearwater       | 20/30 1 kilo      | ❄️ 240030 |

VIER DE FEESTDAGEN MET ONZE MSC-GE CERTIFICEERDE COQUILLES: PUUR, VERFIJND  
EN DUURZAAM GEVANGEN. IDEAAL VOOR ELKE CULINAIRE KERSTCREATIE.

## MSC Snowcrab

gekookt | 500 gram ❄️ 230195  
clusters gekookt | 10/12 4,54 kg ❄️ 230198



## Langoustine bisque

1 kilo ❄️ 298000



## Gambero Rosso Carpaccio Unico

10 x 55 gram ❄️ 220056



## Gamba Black Tiger

met kop | 8/12 700 gram ❄️ 220421



## Zalmzijde gerookt

buffet getrancheerd ❄️ 510404  
getrancheerd ❄️ 510403





## DIEPVRIES



### ASC Twister Shrimp

20 pc, 470 gram ❄️ 220621



### ASC Shrimp nuggets

40 stuks 800 gram ❄️ 220622



### Bluefin Saku Akami

2,5 kilo | shockfrozen ❄️ 211540



### Bluefin Saku Otoro

2,5 kilo | shockfrozen ❄️ 211541



### Bluefin Saku Chutoro

2,5 kilo | shockfrozen ❄️ 211542





## KOELVERS



### Zalm gerookt long sliced

500 gram ❄️ 510306

VERWEN JE GASTEN MET LONG SLICED GEROOKTE ZALM VAN  
TOPKWALITEIT. MALS, SMAAKVOL EN IDEAAL VOOR IEDERE  
FEESTELIJKE CREATIE TIJDENS KERST.



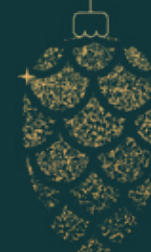
### Roze garnalen

à 0,5kg ❄️ 411055



### Hollandse garnalen handgepeld

à 0,5 kilo ❄️ 411020



## ASC Zalmzijde Noors gerookt getrancheerd

❄️ 510350





## OESTERS & KAVIAAR



### Huitres Spéciale Lima

no 3 | mand 24 stuks ❄️ 400916



### Gillardeau Spéciales

nr 4 mand | 24 stuks ❄️ 400897  
nr 3 mand | 48 stuks ❄️ 400901



### MSC Creuses Speciaal 020

nr 3 mand | 24 stuks ❄️ 400680



### Spéciale Bells Isle

nr 3 | mand 24 stuks ❄️ 400743



### House of Caviar Classic Beluga

50 gram ❄️ 600068  
125 gram ❄️ 600134  
250 gram ❄️ 600133



### Huitre Spéciale Geay

no 3 | mand 24 stuks ❄️ 400884



## INSPIRATIE



### RECEPT

## Oester Wakame Oestervodka & Kaviaar

#### INGREDIËNTEN

- 24 Zeeuwse Creuses
- kaviaar van House of Caviar Classic Beluga

#### Crème van wakame

- 50 gram wakame
- 1 Sjalotje
- 100 gram spinazie
- ½ dl. room

#### Schuim van oestervodka

- 20 cc oestervodka
- 2 dl mosselkookvocht
- ½ dl room
- 4 gram bladgelatine

#### Benodigdheden

- sifon met gaspatronen

#### BEREIDING

##### Crème van wakame

- Blancheer de spinazie, koel terug op ijswater en knijp het vocht eruit.
- Snipper het sjalotje fijn en fruit deze en de wakame aan in olie.
- Voeg de room toe.
- Blender dit samen met de spinazie tot crème.

##### Schuim van oestervodka

- Verwarm de vodka en los de geweekte gelatine hierin op.
- Voeg het mosselkookvocht en de room toe.
- Breng op smaak met zout en peper.
- Zeef het mengsel en giet het in een sifon.
- Begas met twee patronen en zet koud tot gebruik.
- Steek de verse Zeeuwse creuse open en maak het oestervlees los.
- Spuit de crème in de schelp.
- Leg de oester op de crème.
- Spuit het vodka-schuim erop, garneer met kaviaar.



**RECEPTEN**  
van Ronald



SCAN &  
BESTEL DE  
DECEMBER  
SPECIALS



---

versvishandel  
**Jan van As**  
SEIZOEN INSPIRATIE INNOVATIE®

---

**WWW.JANVANAS.NL**

Bestel online, bel of mail naar:

Tel: +31 20 582 9990

e-mail: [vishandel@janvanas.nl](mailto:vishandel@janvanas.nl)

Kijk voor de actuele openingstijden op de website.