

# TILAPIAFILET TERIYAKI MET WOKGROENTEN

Panga verwerkt in een ovenschotel, een vers stukje kingklip of paella met tilapia. Visshop Berkel in Berkel en Rodenrijs verkoopt kweekvis op allerlei manieren. Die variatie trekt de aandacht van de klant. “Mensen vertrouwen ons als we iets nieuws introduceren.”

DOOR BAUKJE VAN DER MEER



Ferry de Mik van Visshop Berkel bedacht het recept.

Suzanne en Dick van Waas van Visshop Berkel verkopen panga, kingklip en tilapia. Alle drie soorten lopen goed, met als uit-springer de pangafilet, vertelt Suzanne van Waas. “Kinderen vinden pangafilet ook erg lekker, het heeft een zachte bite. Ook de kingklip loopt goed, die is voordelig en goed te portioneren; hij valt minder snel uit elkaar dan een kabeljauwfilet.”

Van Waas brengt de kweekvis op verschillende manieren onder de aandacht. “Als we weer iets nieuws hebben, adverteren we

met aanbiedingen in de krant, op het bord voor de winkel en binnen in ons showmeubel.” Ga vooral ook zelf aan de slag met je kweekvis, adviseert Van Waas. “Ga zelf in de keuken staan en probeer het uit. Dat klinkt heel logisch, maar niet iedere visdetaillist doet het. Je moet overtuigend overkomen. Sta achter je product, geef je recepten mee en vertel erover.”

## Vertrouwen

Van Waas heeft veertien jaar ervaring in de viswereld. “We hebben een trouw klantenbestand opgebouwd. Het is erg belangrijk dat je het vertrouwen van je klant hebt gewonnen. Onze klanten staan open voor het proberen van nieuwe dingen, ook als het gaat om kweekvis. Ze vertrouwen erop dat het goed zit als ze producten bij ons kopen. Vragen ze waar de vis vandaan komt, dan vertellen we daarover.” Van Waas kiest haar kweekvis zorgvuldig uit. “Je moet



## Tilapiafilet teriyaki met wokgroenten

### Ingrediënten: (voor 4 personen)

- 4 tilapiafilets
- 4 eetlepels teriyakimarinade
- peultjes
- groene mini asperges
- kastanjechampignons

### Bereidingswijze:

Halveer de tilapiafilets en laat deze tien minuten in de teriyaki marinade staan. Verhit drie eetlepels olie in de wok. Fruit eerst het uitje en voeg de (schoongemaakte) peultjes en asperges en pepertje toe. Wok het gerecht circa 5 minuten. Wok vervolgens nog 1 minuut de champignons toe. Breng de groenten op smaak met ketjap, peper en zout. Wrijf de tilapia in met restje olie en bestrooi hem met peper en zout. Voor bereiding in de grillpan: bak de tilapia circa 6 minuten. Geef de tilapia een mooi grillmotief door de filet halverwege te verleggen. Serveertip: lekker met rijst of aardappelpartjes.

*Eet smakelijk!*

de juiste partijen te pakken krijgen. We kiezen uit verschillende monsters. Als je de verkeerde hebt, proef je dat meteen. Dan zit er bijvoorbeeld een grondsmaak aan.”

Voor Vissoort bereid koos Van Waas een tilapiarecept uit. “Met tilapia kun je alle kanten op”, vertelt ze. “Het is een stevige, smakelijke vis. In de grill komt de smaak het beste tot z'n recht, maar hij kan ook in de oven. Tilapia is ook ideaal voor de feestdagen, bijvoorbeeld in gourmetschotels. 's Zomers is het lekker op de barbecue.”