

Wist u dat ...

- ... de Hollandse garnaal één van uitgesproken specialiteiten van de Nederlandse visserij is.
- ... een garnalenkotter altijd gemakkelijk te herkennen is aan de grote kookpot op het dek.
- ... garnalen zich lastig machinaal laten pellen? De Nederlandse garnalensector heeft daarom in lage loonlanden, zoals Polen en Marokko, pelateliers opgezet waar garnalen volgens strenge Nederlandse normen worden gepeld.
- ... garnalen zich goed laten combineren met bijvoorbeeld asperges.
- ... de garnalenkroket een klassieker is op de Belgische menukaart.
- ... de garnalenvissers in het proces zitten om een MSC (Marine Stewardship Council) keurmerk te krijgen.
- ... er in Nederland ruim 180 garnalenvissers actief zijn.

Naam:

Noordzeegarnaal

Wetenschappelijke naam:

Crangon crangon



Lengte:

Maximaal 8 cm.

Levenscyclus

Het garnalenwijfje legt twee tot drie keer per jaar eitjes, soms wel 25.000 per keer. Garnalen kunnen 3 tot 5 jaar oud worden.

Kleur

Grijsbruin. Garnalen worden na de vangst worden direct aan boord gekookt in zeewater. Ze kleuren dan grijs-rose.

Voedsel:

Slakjes, visseneieren, larven, kleine kreeftachtigen, weekdieren, zeeduizendpoten en allerlei plantaardig voedsel, zoals zeewier en algen.

Leefgebied:

In de zomer dicht bij de kust. In de winter trekt de garnaal naar gebieden verder de zee in waar het water nog niet te veel is afgekoeld.

Verspreiding:

Kustwateren van Engeland, België, Nederland, Duitsland en Denemarken en in de zand- en slikbodems van de Waddenzee en de Zeeuwse kustwateren.

Populatie:

Hoewel het bestand door natuurlijke omstandigheden jaarlijks behoorlijk kan fluctueren, hebben visserijonderzoekers nog nooit zorgen geuit over de omvang van de bestanden.

WIST U DAT DE GROOTSTE GARNALENHAVEN IN LAUWERSOOG (PROVINCIE GRONINGEN) LIGT?

Garnalencocktail met mango en limoendressing

4 personen

Bereidingstijd: < 20 minuten

Voedingswaarde per portie: 1.121 kJ / 269 kCal

Ingrediënten

250 gram Hollandse garnalen

1 mango

2 stengels bleekselderij

1 eetlepel versgehakte bieslook

limoendressing:

1 bekertje (125 ml) crème fraîche

2 eetlepels mayonaise

2 eetlepels limoensap

1 eetlepel droge sherry of witte wijn

versgemalen peper

blaadjes (veld)sla

plakjes citroen



Schil de mango. Halveer de vrucht, verwijder de pit en verdeel het vruchtvlees in kleine blokjes. Snijd de stengels bleekselderij in smalle boogjes. Schep de mango, bleekselderij en bieslook door de Hollandse garnalen.

Meng voor de dressing crème fraîche, mayonaise, limoensap, sherry en versgemalen peper. Schik de blaadjes sla in coupes. Schep de dressing luchtig door de garnalencocktail, verdeel deze over de sla en garneer met plakjes citroen.

Tip: Vervang mango door meloen, nectarine of perzik.

www.visrecepten.nl