



ENGELSVIKEN

Anno 1867

Snarveien fra hav til bord...



Tradisjoner forplikter...



En spennende familiehistorie ligger bak Engelsviken Canning som i 2017 feiret sitt 150 års jubileum.

Familien Gran Andersen etablerte bedriften så langt tilbake som i 1867, og siden den gang har familien drevet handelsvirksomhet og fiskeforedling i Engelsviken, rett utenfor Fredrikstad.

Det startet med Lars Andersens nese for handel og i 1867 løste han handelsbrev, drev landhandel, bakeri og solgte fisk. Firmaet hadde kontakter og samarbeidspartnere langs hele Oslofjorden fra Nevlunghavn til svenskegrensen og bedriften blomstret. Og da tråling etter reker startet opp ved århundreskiftet, var Andersen med.

Utviklingen gikk fort og tidlig på 1900 tallet var det et stort sildeinnsig i Norge, og bedriften drev stort innen salting av sild. Årene gikk og generasjonene skiftet men det var alltid fiskeforedling og sjømat som hadde fokus.

Dagens eiere av Engelsviken Canning er fortsatt familien Andersen, men nå som 4. og 5. generasjon. Nedarvet fokus på kvalitet og tradisjon preger produktene som Engelsviken leverer, og håndpillede reker og ansjosfilet er to av våre hovedprodukter den dag i dag.

Hovedkontoret ligger fortsatt på bryggen i Engelsviken hvor eventyret engang startet, selv om selve fabrikkene nå er flyttet til Skagen i Danmark.



ENGELSVIKEN

Anno 1867

Innovative og velsmakende nye produkter fra Engelsviken

Vi i Engelsviken har hatt en drøm om å kunne tilby reker og annen sjømat like friske og naturlige som de tradisjonelt ble solgt på brygga her i Engelsviken helt fra 1867.

Våre drømmer er sammenfallende med en voksende trend også i vår bransje med fokus på helse og sunne råvarer. Gjennom deltagelse i et utviklingsprosjekt, har vi kommet frem til en helt ny lake basert på organiske syrer. Uten reduksjon i våre krav til smak, friskhet og saltinnhold, tilbyr vi nå en serie sunne og naturlige produkter som holder den velkjente Engelsviken-kvaliteten helt uten kunstige tilsetninger.



Dillvaffel med REKER OG PEPPEROTRØMME

Årets rekesmørbrød! Denne fantastiske kombinasjonen av salt og søtt, crunsj og duften av sjø, gjør smaksopplevelsen komplett!

Dillvaffel

4 dl	hvetemel
1/4 stk	sitronskall, finrevet(cest)
1 ss	honning
1 ts	bakepulver
3 dl	melk
4 stk	egg
100 g	smeltet smør
1 ss	dill, finhakket

Slik gjør du:

Ha alt det tørre i en bolle eller mikser, spe med melken og honning litt om gangen.
Rør godt mellom hver gang, for å unngå klumper.
Rør så inn eggene og tilsett smeltet smør.
La røren stå og sveile i 1/2 time.

Stek vaflene og server dem gjerne varme.

Oppskriften er til 4 posjoner.

Reker & Pepperotrømme

400 g	Englesviken håndpillede reker, silt for lake.
1 dl	Rømme, letpisket
1 dl	majones
2 ss	fersk pepperrot, revet
1/4 stk	steckt sitron, presset lakserogn

Slik gjør du:

Bland pisket rømme, majones, pepperrot og steckt sitron juice. Ha i rekene og smak til.

Ved servering: *Stikk ut vaffelen i ønsket form. Legg pent på håndpillede reker, lakserogn, dill og grillet sitron.*



Engelsviken håndpillede reker

«BAHN MI STYLE»

En annerledes smaksbombe! Østens smaker med koreansk Kimchi majones, Thailandsk Sriracha saus og koriander kompletteres med håndpillede reker fra Engelsviken servert i tradisjonelle pølsebrød!

Du trenger...

8 stk pølsebrød eller myke bagetter
400 g Engelsviken håndpillede reker,
silt for lake
Sriracha chillisau

Fermenterte grønnsaker

2 stk gulrøtter, grovt revet.
1 stk kinakål, strimler
½ stk reddiker, strimler
2 ss salt, fint

Slik gjør du:

Bland grønnsakene og salt.
Etter 30 minutter skylles grønnsakene.

Fermenterings lake

3 dl fishsauce
1 dl vann
200 g ingefær, skrelt, revet
6 fedd hvitløk
1 ss Sriracha chillisau
Oppskriften er til 4 posjoner.

Slik gjør du:

Kjør alle ingrediensene sammen, bland med grønnsakene og ha det i et Norges glass eller vakuum poser. Press massen godt i glasset, slik at væsken ligger over massen. Dette hjelper på holdbarheten. Kan spises med en gang, men for hver dag den står utvikler den mer smak.

Kimchi majones

3 dl majones
Smak til med fermenteringslaken til venstre.

Ved servering: Smør innsiden av brødet med majonesen, legg så i grønnsakene, Engelsviken reker, Sriracha saus og strø på med koriander, sprø løk og sesamfrø.
En smaksbombe.

Kos deg!





Green curry

BLÅSKJELLSUPPE

Gi den tradisjonelle fiskesuppen en utfordrer! En kjapp og eksotisk suppe som gir smaksløkene en behagelig overraskelse!

Green curry

- 1 dl solsikkeolje
- 4 dl kyllingkraft, fiskekraft eller blåskjellkraft
- 1 bx kokos melk
- 1-2 ss green currypaste etter smak
- 1 ss ingefær, revet
- 2 fedd hvitløk, revet
- 1 ss fishsauce
- 2 stk limeblader
- 1 stk rød chili, uten frø delt i strimler
- ½ stk aubergine eller squash, kuttet i biter
- 12 stk sopp(sjampinjong)
- 10 stk sukkererter, delt i 3
- 2 never baby spinat
- 1 bunt fersk koriander, grov kuttet
- 1 bunt Thai basilikum
- 250 g Engelsviken blåskjell
- 1 stk lime
- salt

Slik gjør du:

Over svak varme i en kasserolle ha i olje. Tilsett ingefær, hvitløk og curry paste. Etter 2 minutter ha i kraft og kokosmelk. Hell i grønnsakene, utenom spinat og la det koke i 10 minutter. Tilsett blåskjell, spinat og urter. Smak til egen styrke.

Ved servering: Server gjerne med kokt ris til.

Oppskriften er til 4 posjoner.

Kvalitet og tradisjon

I 150 år har reker og sjømat vært «vårt fag»! Lang historie og dype tradisjoner skapes ikke av seg selv, og familiebedriften har gjennom alle tider fokusert på kvalitet, nytenkning og service.

I jubileumsåret viser vi igjen vår evne til innovasjon og fremtidsrettet fokus, gjennom lanseringen av den nye produktserien i lake, – helt uten kunstige tilsetninger.

Våre drømmer om å servere sjømat i lake, som smaker som «brygge-ferskt», er et stort steg nærmere å være realisert!





Dim Sum

MED KREPSE- OG REDDIKSALAT

Dim Sum; –Enkelt forklart er dette kinesisk tapas. Lette munnfuller med mange gode smaker. Vi tar vare på tradisjoner og serverer tradisjonelle innbakte krepsehaler i risdeig med deilig, sprø reddiksalat

Krepsefyll

350 g Engelsviken kreps, grovhakket
20 stk Gyosa deig, rund
Bambus steamer

Sitrongress glaze

1 ss korianderfrø
3 ss sitrongress, kuttet i tynne strimler
1 ss rød chili, hakket
2 fedd hvitløk, revet
2 ss ingefær, revet
1 dl brunt sukker
1 dl soya
2 stk sjalottløk, terninger
1,5 dl øster saus
1 ss sesamoljer
4 ss riseddik
2 ss sriracha saus.

Slik gjør du:

Ha alt i en kasserolle og la det småkoke i 20 minutter. Kjøl av.

Reddik salat

1 stk vårløk, kuttet
4 stk strimlet reddik
12 blad baby spinat, vasket
2 ss koriander, hakket
1 ss peanøtter
½ ts sesamolje
½ stk limejuice

Slik gjør du:

Blandes og serveres ved siden av.
Server med Hoisin saus eller sweet chili sauce.

Forvarm en gryte med vann. Bland litt av glazen med krepsemassen. Legg en liten porsjon i senter på gyosa deigen og pensle med vann på kantene. Brett sammen til en liten dumpling. Legg på bambus steameren og legg så oppå dampen på gryten. Dampes i 2 minutter.

Oppskriften er til 4 posjoner.

Servering

Piff opp lunsj-serveringen eller en buffet med spennende Dim Sum-retter. Tar du det helt ut, serveres disse små delikatessene sammen te og anrettet i tradisjonelle, små bokser.





Valmuepita med «CRALAFEL OG AUBERGINEDRESSING»

Fra Midt-østen kjenner vi falafel og pitabrød.
Med vår variant «Cralafel» kan du nå servere
pitabrødene med en helt ny, spennende vri!

Cralafel

2 dl solsikkeolje
100 g Engelsviken crabsticks (seafoodsticks)
4 stk egg
2 ss maizena
3 ss brødkrumme

4 stk sjampinjong
1 stk kepaløk (gul løk)
4 fedd hvitløk
1,5 ss korianderfrø
2 pk kikerter, kokte
2 ss spisskumen
2 ss Tahini (sesampaste)
4 ss bladpersille hakket
4 ss koriander, hakket

Slik gjør du:

Forvarm en stekepanne.

I en hurtigmikser kjør sammen kikerter, seafoodsticks og egg. Tilsett den tørre brødkrummen og maizenna. Fres grønnsakene i en panne, ha i urter og til slutt Tahini. Tilsett denne blandingen med kikertmassen. Lag en prøvecake for å se at den holder sammen. Rull til en ball, legg på pannen med mye olje og press ned. Stekes sprø og gylne.

Tomatsalat

4 stk plommetomat, uten kjerne, kuttet i terninger
2 ss rødløk, kuttet i terninger
1 stk syltet grøn chili(på glass)
1 ss koriander, grov kuttet eller revet
1 ss mynte, revet

Slik gjør du: Alt blandes og smakes til med olivenolje og salt.

Grillet aubergine

2 stk aubergine,
1 dl yoghurt naturell
1/4 fedd hvitløk, revet
1 ss sitronsaft, fersk
salt

Slik gjør du:

Forvarm en stekepanne.

Ha i en tørr panne aubergine. Når den er godt brent på en side snus den, vend til alle sider, ca 45 min. Når den er myk skrapes innholdet ut. Kjøttet har nå fått et røykpreg på seg. Legg innholdet tilbake i pannen for å fordampe den siste væsken. Legg så i en blender og kjør med resten av ingrediensene.

Hjemmelaget Pitabrød

250 g hvetemel
1 ts tørrgjær
20 g valmue frø eller sesamfrø sorte
5 g spisskumen frø
1 ts salt
160 ml lunket vann
1 ts olivenolje

Slik gjør du:

Ha i alt det tørre i en mikser tilsett vannet og la deigen gå i 10 på medium hurtighet. Sett på heving i minst 2 timer.

Del i ønsket baller og kjevle ut. Stekes i en panne med solsikkeolje i. Legg på klede når de er ferdige. Kutt et snitt i en ende og fyll med Calafel, tomatsalat og auberginedressing.

Oppskriften er til 4 posjoner.

Frityrstekt løkblomst med BLÅSKJELL OG PARMESAN

Gi gjestene en visuell smaksopplevelse...

Du trenger...

170 g Englesviken Blåskjell
100 g grønnkål, revet i biter
2 ss gressløk, kuttet
brødkrutonger

I en panne ristes grønnkål, ha så i krutonger, blåskjell og til slutt gressløk. Smakes til. Legges i senter på løken med skum over seg.

Oppskriften er til 4 posjoner.

Frityrstekt løkblomst

4 stk kepaløk(vanlig løk),
like størrelser på alle.
4 stk egg, vispet
5 dl hvetemel
2 ts salt
1 ts cayenne
1 l brødkrumme, finmalt
2 l solsikkeolje
150 g parmesan, revet

Slik gjør du:

Forvarm oljen i en stor og dyp kasserolle. Skrell alle løkene til 4 like store løker, med bunnstem i behold (for å holde løken sammen, kan trimmes). Skjær kniven ned i løken fra topp, til nesten bunn, gjenta til du har 6 båter, alle festet i midten. Bland salt, cayenne og mel, vend løken i blandingen. Vend inn eggeblanding og til sist brødkrum.



Frityr stek til løken er gylden og gjennom stekt. Legg på et papir. Strø på med parmesan.

Kål skum

- 3 stk sjalottløk, tynt kuttet
- 2 blad hodekål, tynt strimlet
- 2 dl hvitvin
- 2 dl fiskekraft
- 100 g Engleviken blåskjell, finhakket
- 1 kvast estragon
- 1 stk kvast timian
- 1 dl melk
- 1 dl fløte
- 2 ss smør

Slik gjør du:

Ha smør i en kasserolle og tilsett sjalottløk og kål. La dette frese forsiktig over medium varme. Ha i vin og reduser. Tilsett kraft, urter, Parmesan skall og blåskjell. La dette småkoke i 15 minutter. Ha i resten av ingrediensene. Etter 5 minutter siles alt og smakes til med sort pepper, salt og eventuelt syre/fet. Skummes ved servering.



— Jansons Fristelse —

VÅR TRADISJONSOPSKRIFT

Velsmakende oppskrifter går i arv! Her er vår oppskrift som har sine røtter 4-5 generasjoner tilbake!

Du trenger...

- 600 g poteter uten skall
- 150 g gul løk
- 100 g smør
- 3-4 Engleviken ansjosfileter
- 3-4 dl fløte
- 50 g strøkavring

Slik gjør du:

Sett ovnen på 225°C (varmluft). Skjær løken i tynne skiver og stek på høy varme i smør, senk varmen og la løken karamelliseres på lav varme i pannen.

Skrell og skjær potetene i terninger, ca 7x7 mm. Skyll ikke potetterningene, slik at du beholder stivelsen. Bruk en ildfast form og smør denne godt med smør før du legger alle ingrediensene lagvis i formen. Avslutt med å helle kraften fra ansjosen og fløten over innholdet i formen. Avslutt med strøkavring og små smørskiver. Stekes i forvarmet ovn på 225°C i ca 30-35 minutter.

Produkter for DAGLIGVARE

Våre dagligvareprodukter leveres i en lang rekke ulike pakningsstørrelser og til ulike daglivareaktører.



Ansjosfilet

Varenr.:	Produkt:	Pakning:	EPD:
15007	Ansjosfilet	125 gram	4026829



Reker

Varenr.:	Produkt:	Pakning:	EPD:
10202	Reker i lake Luxus	170 gram	4159570
10200	Reker i lake Premium	170 gram	4159893
10269	Reker i lake Standard	170 gram	4191185
10322	Håndpillede reker uten konserveringsmiddel	200 gram	5014519
10323	Premium reker uten konserveringsmiddel	200 gram	5014485
10319	Håndpillede reker	200 gram	4663159
10308	Håndpillede reker	300 gram	4159505
10406	Reker i lake Luksus	400 gram	4197125
10461	Reker i lake Standard	400 gram	4160396
10466	Reker i lake Premium	400 gram	



Krepsehaler

Varenr.:	Produkt:	Pakning:	EPD:
11210	Krepsehaler i lake	170 gram	4164430
11321	Premium krepse uten konserveringsmiddel	200 gram	5014493
11403	Krepsehaler i lake	400 gram	4159935



Blåskjell

Varenr.:	Produkt:	Pakning:	EPD:
12270	Blåskjell i lake	170 gram	4159919

Produkter for STORKJØKKEN



Håndpillede reker uten konservering

Varenr.:	Produkt:	Pakning:	EPD:
10618	Håndpillede reker u/kons.	1,5 kg	4955167



Håndpillede reker

Varenr.:	Produkt:	Pakning:	EPD:
10650	Håndpillede reker	1,5 kg	4547097
10656	Håndpillede reker i pose	3x1,5 kg	



Luxus reker uten konservering

Varenr.:	Produkt:	Pakning:	EPD:
10614	Reker i lake Luxus u/ kons.	1,5 kg	4954525



Luxus reker

Varenr.:	Produkt:	Pakning:	EPD:
10600	Reker i lake Luxus	1,5 kg	483917
10560	Reker i lake Luxus	900 gram	4160313



Premium reker uten konservering

Varenr.:	Produkt:	Pakning:	EPD:
10616	Reker Premium u/kons	1,5 kg	4955159



Premium reker

Varenr.:	Produkt:	Pakning:	EPD:
10601	Reker i lake Premium	1,5 kg	483032



Standard reker

Varenr.:	Produkt:	Pakning:	EPD:
10602	Reker i lake Standard	1,5 kg	740647



Krepsehaler uten konservering

Varenr.:	Produkt:	Pakning:	EPD:
11614	Premium krepse uten kons	1,5 kg	4955175



Krepsehaler

Varenr.:	Produkt:	Pakning:	EPD:
11600	Krepsehaler i lake	1,5 kg	483651
11560	Krepsehaler i lake	900 gram	

Våre bestselgere

GULLREK(K)A



Håndpillede reker uten konservering

Varenr.:	Produkt:	Pakning:	EPD:
10618	Håndpillede reker uten konservering	1,5 kg	4955167



Premium reker uten konservering

Varenr.:	Produkt:	Pakning:	EPD:
10616	Reker Premium u/konservering	1,5 kg	4955159



Håndpillede reker

Varenr.:	Produkt:	Pakning:	EPD:
10650	Håndpillede reker i lake	1,5 kg	4547097



Krepsehaler uten konservering

Varenr.:	Produkt:	Pakning:	EPD:
11614	Premium kreps uten kons	1,5 kg	4955175



Luxus reker uten konservering

Varenr.:	Produkt:	Pakning:	EPD:
10614	Reker i lake Luxus uten konservering	1,5 kg	4954525



Skaldyrmix

Varenr.:	Produkt:	Pakning:	EPD:
14601	Skaldyrmix i lake	1,5 kg	2862076



Blåskjell

Varenr.:	Produkt:	Pakning:	EPD:
12600	Blåskjell i lake	1,5 kg	480954



Seafood sticks

Varenr.:	Produkt:	Pakning:	EPD:
13600	Seafood sticks i lake	1,5 kg	950931

Vi leverer også i 6,5 og 10 kg spann for industri.



ENGELSVIKEN

Anno 1867

Engelsviken Canning AS
Tlf.: +47 69 36 35 00
www.engelsviken.no



Engelsviken Canning Denmark AS
Tlf.: +45 98 44 15 00
sales@engelsviken.dk