

Предложение действует для гипермаркетов АШАН

с 8 по 21 сентября 2022



Дикий лосось в нашей сети!



Новый улов уже тут!



Новый улов уже тут!

Готовим кижуч с апельсиновым чатни



Открываем новые сочетания
вкусов и ароматов! Сегодня
готовим аппетитную рыбку
с сочным цитрусовым соусом!

Вам понадобятся:

- Кижуч — 1 кг
- Апельсин — 1 шт.
- Имбирь — 1 шт.
- Чеснок — 4 зубчика
- Растительное масло АШАН Красная птица — 3 ст. л.
- Сок лайма — 2 ст. л.
- Свежий розмарин — 30 г
- Соль, перец — по вкусу

Готовим!

¼ апельсина режем на дольки, из остального выжимаем сок.

Имбирь, чеснок, цедру и розмарин измельчаем. Смешиваем с соком апельсина, лайма, маслом и специями.

Нарезаем рыбу на порционные филе. Заливаем их соусом и оставляем в холодильнике на 2 часа.

Кладем филе в форму для запекания, на каждый кусок по дольке апельсина и в духовку при 200°C на 15 минут.

Рекомендуем подавать в легком
овощном салатом!

Приятного аппетита!



Кижуч холодного копчения спинка, 1 кг¹



Фарш горбушки
POLAR полуфабрикат
слабозамороженный, 400 г



Горбуша РУССКОЕ МОРЕ
Кусочки холодного копчения,
230 г



Горбуша РЫБНАЯ МИЛЯ
Кусочки холодного копчения,
200 г¹

¹ Товар представлен в Москве, МО, Ленинградском и Волжском регионах.

² Товар не представлен в Южном регионе.

Выгодный улов уже тут!

3

Суперцена
189⁹⁰



Горбуша филе с фасолью,
400 г

Суперцена
259⁰⁰



Горбуша филе, 400 г

Суперцена
359⁰⁰



Горбуша охлажденная, 1 кг¹

Суперцена
569⁰⁰



1 кг

Горбуша холодного копчения
потрошена без головы, 1 кг

Суперцена
599⁰⁰



1 кг

Горбуша горячего копчения
тушка, 1 кг

Суперцена
689⁰⁰



1 кг

Горбуша холодного копчения
спинка, 1 кг

Суперцена
1699⁰⁰



1 кг

Палочки горбуши вяленые,
1 кг²

Запекаем горбушу по-французски



Не хотите тратить много
времени на приготовление
обеда или ужина? Скорее
ловите рецепт быстрого
и очень вкусного блюда!

Вам понадобятся:

- Горбуша — 500 г
- Лимон — 2 шт.
- Мед АШАН Золотая птица — 1 ст. л.
- Соевый соус АШАН Красная птица — 20 мл
- Пряности для рыбы — 2 ч. л.
- Масло растительное АШАН Красная птица — 2 ст. л.

Готовим!

Для маринада смешиваем сок $\frac{1}{2}$ лимона, 1 ст. л. меда и соевого соуса.

Рыбу нарезаем на порционные кусочки, заливаем маринадом и ставим в холодильник на 1 час.

Выкладываем рыбу в форму, смазанную маслу, посыпаем приправами и под фольгой отправляем на 20 минут в духовку при 180°C

Если вы хотите, чтобы у вашей рыбки
была золотистая корочка, снимите
фольгу через 15 минут и подержите ее
в духовке еще 5-7 минут.



Приятного аппетита!

НАША МАРКА
СОЗДАНО АШАН



Новый улов уже тут!

Готовим кету с овощами



Сегодня готовим аппетитное горячее блюдо, которое отлично подойдет для праздничного стола!

Вам понадобятся:

- Кета — 1 шт.
- Болгарский перец — 1 шт.
- Лук порей — 1 шт.
- Цукини — ½ шт.
- Сыр адыгейский АШАН Красная птица — 100 г
- Орегано — 1 ч. л.
- Лимонный сок
- Оливковое масло — 2 ст. л.
- Соль АШАН Красная птица, перец

Готовим!

Кету хорошо промываем и очищаем, срезаем плавники. Кладем в мисочку с водой, добавляем соль, перец и оставляем минут на 15.

Перец и цукини нарезаем кубиками. Белую часть лука режем полукольцами.

Обжаренные овощи смешиваем с сыром и приправами.

Солим и сбрызгиваем соком лимона рыбу, наполняем начинкой и отправляем в духовку на 180°C на 40 минут.

Вместо адыгейского сыра можно использовать фету, сулугуни или брынзу.

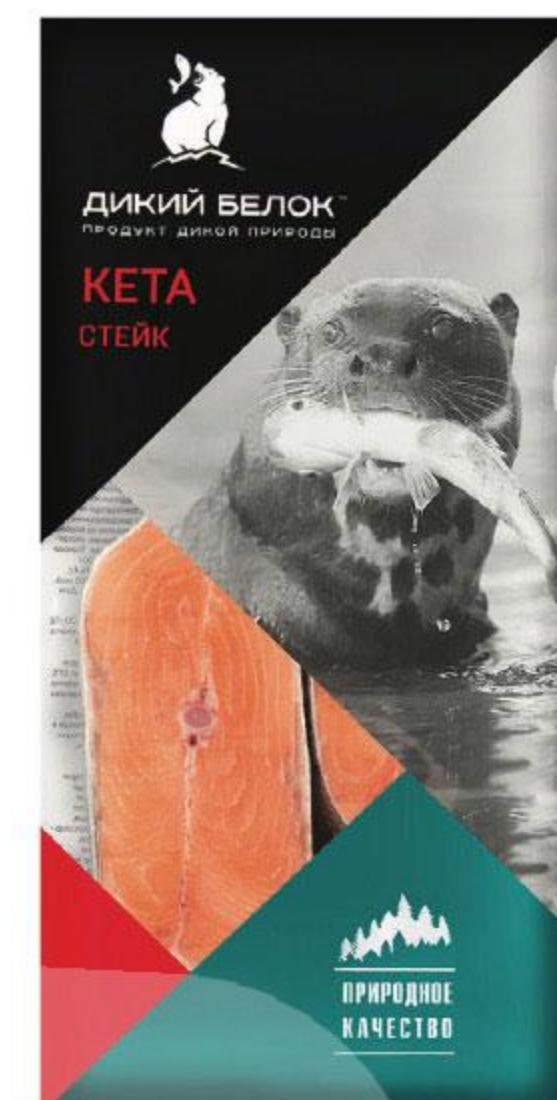
Приятного аппетита!



Суперцена
319⁰⁰



Стейк кеты замороженный, 400 г



Суперцена
629⁰⁰



Кета охлажденная, 1 кг¹

Суперцена
879⁰⁰



Кета тушка холодного копчения, 1 кг

Суперцена
1199⁰⁰



Кета холодного копчения спинка, 1 кг

Суперцена
1299⁰⁰



Кета горячего копчения, 1 кг

Суперцена
1899⁰⁰



Кета вяленая ЮКОЛА филе, 1 кг



¹ Товар представлен в Москве, МО, Ленинградском и Волжском регионах.

Выгодный улов уже тут!

5



Нерка филе, 400 г



Нерка стейк, 500 г



Нерка охлажденная, 1 кг¹



Нерка холодного копчения
тушка, 1 кг



Нерка холодного копчения
спинка, 1 кг¹



Нерка вяленая ЮКОЛА филе, 500 г

Готовим нерку в сливочном соусе



Сегодня порадуем родных
нежным и о-о-очень вкусным
ужином!

Вам понадобятся:

- Филе нерки — 3 шт.
- Растительное масло — 3 ст. л.
- Томатная паста АШАН Красная птица — 1 ст. л.
- Репчатый лук — 3 шт.
- Морковь — 2 шт.
- Сметана АШАН Красная птица 20% — 500 г
- Соль — ½ ч. л.
- Черный перец — ½ ч. л.
- Лавровый лист — 3 шт.

Готовим!

Лук мелко режем, морковь трем на крупной терке, обжариваем и тушиим 15 минут. Добавляем томатную пасту.

Нарезаем филе на кусочки. Выкладываем к овощам, аккуратно обжариваем.

Добавляем в сковородку сметану, специи и аккуратно перемешиваем. Тушиим 15 минут.

Предварительно в сметану можно добавить мелко нарезанный свежий укроп и пару зубчиков чеснока!



НАША МАРКА
СОЗДАНО АШАН



Новый улов уже тут!

Запекаем чавычу в винном соусе



Захотелось разнообразить привычные ужины? Давайте приготовим ароматную рыбку в сочном соусе!

Вам понадобятся:

- Филе чавычи — 2 шт.
- Белое вино — 150 мл
- Сливочное масло — 50 г
- Лимон — ½ шт.
- Оливковое масло — 2 ст. л.
- Чеснок — 1 зубчик
- Тимьян, розмарин АШАН Красная птица
- Крупная соль АШАН Красная птица, перец

Готовим!

Филе натираем маслом и специями, оставляем на 30 минут.

Кладем рыбу в форму кожей наверх, сверху — сливочное масло, чеснок и тимьян.

Наливаем в форму вино, хорошо посыпаем крупной солью.

Запекаем при 180°C 10-15 минут

В качестве гарнира отлично подойдет отварной картофель или салат из свежих овощей.

Приятного аппетита!



Стейк Чавычи, 400 г



Чавыча холодного копчения спинка, 1 кг¹



Кета холодного копчения ДИВНЫЙ БЕРЕГ филе ломтики, 100 г



Кета холодного копчения ДИВНЫЙ БЕРЕГ филе кусок, 200 г



Икра лососевая ПУТИНА зернистая из нерки, 120 г



Икра лососевая ПУТИНА зернистая, 140 г



Икра Нерки, 1 кг

¹ Товар представлен в Москве, МО, Ленинградском и Волжском регионах.

² Товар представлен в Сибирском регионе.

Выгодный улов уже тут!

7



Горбуша ОЛИВА
слабосоленые ломтики, 150 г



Горбуша SANGUSTO филе-
кусочки в масле, 150 г²



Кета ФИШЕН ВИЛЛЬ филе-
ломтики слабосоленые, 120 г



Кижуч ФИШЕН ВИЛЛЬ
ломтики слабосоленый, 120 г



Нерка ФИШЕН ВИЛЛЬ филе-
ломтики слабосоленая, 120 г



Кета ЭКСТРА ФИШ
Слабосоленая филе-кусок,
200 г¹



Горбуша куски слабосоленая, 1 кг

Солим рыбку по маминому рецепту!



Что может быть вкуснее, чем
аппетитная, сочная, нежная
соленая рыбка? Только если
она приготовлена своими
руками! Пробуем!

Вам понадобятся:

- Красная рыба — 1 кг
- Соль АШАН Красная птица — 4 ст. л.
- Перец АШАН красная птица
- Сахар — 2 ст. л.

Готовим!

Рыбку промываем, обсушиваем, острым ножом разрезаем
вдоль хребта, чтобы получилось 2 филе.

Смешиваем соль и сахар в миске и равномерно натираем
рыбку с обеих сторон.

Соединяем две половинки, оборачиваем в пленку
и отправляем в холодильник на 24 часа.

Горбуша и кета при засолке
получаются немного суховатыми,
поэтому для придания филе мягкости
следует добавлять к соли оливковое
масло. Попробуйте, вам понравится!

Приятного аппетита!



НАША МАРКА
СОЗДАНО АШАН

