

GRIET

Scophthalmus rhombus

LEKKER
VAN BIJ
ONS

FR: barbue
UK: brill
DE: Glattbutt
Lokaal: grietbot

Beenvissen, orde van de platvissen en familie van de tarbotten

Voedingswaarde per 100 g
79 kcal – 0,2 g vetten – 17,0 g eiwitten



LEEFGEBIED



Noordoost-Atlantische Oceaan (Noord- Noorwegen tot Marokko), ook in Middellandse en Zwarte Zee.

BESCHRIJVING

Volwassen vissen hebben een lengte van 33-41 cm. Griet kan tot 75 cm lang worden.

Griet is net zoals tarbot en schartong een platvis die de beide ogen op de linkerzijde van het lichaam heeft staan (typisch voor de tarbotfamilie). Het zijn meesters in het camoufleren: ze nemen de kleur aan van het omringende milieu. Griet lijkt goed op de tarbot, maar is eerder ovaal van vorm en heeft in tegenstelling tot tarbot wél schubben en geen onderhuidse benige knobbeltjes op de grijsbruin gekleurde zijde.



Voor meer informatie zie Vis- en zeevruchtengids 2024.

CULINAIR

Met griet kunnen dezelfde bereidingen worden toegepast als met tarbot. Structuur en smaak van het visvlees is sterk gelijkend. Griet heeft op de rugzijde opvallend meer visvlees dan de op de buikzijde. Een gefileerde griet levert m.a.w. altijd twee lichte buikfilets en twee dubbel zo zware rugfilets op. Griet komt goed tot zijn recht gebakken op de graat, gegrild en in de oven.



Recepten: www.visvanbijons.be

BESTE AANKOOPPERIODE

Van juli tot januari.

BELGISCHE VISSERIJ OP GRIET



AANVOERCIJFERS

Om de herkomst van onze vis transparant te maken, houden we bij welke hoeveelheden vis van bij ons worden aangeland door Vlaamse vissers in Vlaamse visveilingen.

Deze gegevens geven een helder beeld van de beschikbaarheid van lokale soorten en maken het mogelijk om trends in de aanvoer doorheen de jaren op te volgen.

 Voor meer informatie, zie tabel Aanvoercijfers Vis van bij ons.

VANGSTGEBIEDEN

Vissers zijn, ten behoeve van de traceerbaarheid, verplicht te registreren in welk gebied een vis gevangen werd. Daarom heeft de Voedsel- en Landbouworganisatie van de Verenigde Naties (Food and Agricultural Organisation, FAO) de wereldzeeën onderverdeeld in verschillende visserijzones, elk met een eigen code.

Deze indeling wordt wereldwijd gebruikt en helpt om de herkomst van vis transparant en controleerbaar te maken. De bijhorende code vind je terug op het prijskaartje van de vis in onze winkelkar. Zo weet je precies uit welk deel van de wereldzee jouw vis afkomstig is. Onze vissers zijn actief in de Noordzee, de Westelijke Wateren en in de Golf van Biskaje.

 Voor meer informatie, zie kaart vangstgebieden.

VANGSTMETHODES

Bijvangst bij de visserij op tong en pladijs met de boomkor en het bodembordennet. Bij de visserij op langoustines is er ook belangrijke bijvangst van griet.

 Voor meer informatie zie Vis- en zeevruchtengids 2024.

MINIMALE AANLANDINGSMAAT*

30 cm

* De lengte van een vis is een goede indicator voor de levensfase (bijv. of de vis al geslachtsrijp is). Minimum lengtes zijn bedoeld om jonge vissen de kans te geven zich voort te planten voordat ze gevangen worden.