|  |  |
| --- | --- |
|  | **Technische fiche** |
|  |
| **Productomschrijving:**  **HONDSHAAI**  ***Scyliorhinus canicula*** |
| **Eigenschappen**: | De hondshaai is een kleine slanke haai te herkennen aan zijn korte brede snuit in combinatie met de vele bruine vlekjes op de lichtbruine tot grijze huid. Onderaan is de hondshaai vuilwit. De huid is zo ruw als schuurpapier. Hondshaaien worden al eens verward met de veel zeldzamere kathaai. Deze heeft een ander vlekkenpatroon met grotere, verder van elkaar staande vlekken op de huid. Maar als je zeker wil spelen, kijk je best naar de neusgroeven (onderaan): bij kathaai zijn deze niet verbonden met de mond, terwijl die bij hondshaai uitlopen in de mond. |
| **Herkomst:** | Onze Belgische vissers halen ze vooral boven in het westelijke deel van de Noordzee, in de Keltische en Ierse zee en in mindere mate in de Golf van Biskaje. In 2020 landden Belgische vissers 525 ton hondshaai (en andere haaiensoorten) aan in Belgische havens als bijvangst met de boomkor. De gemiddelde prijs bedroeg €0,47/kg. Het ontvilde vlees van hondshaai wordt nog steeds foutief verkocht onder de naam ‘zeepaling’. In onze buurlanden komen gelijkaardige handelspraktijken voor: in Wallonië en Frankrijk komt hondshaai er soms in de handel als ‘saumonette’ (kleine zalm). Helaas beland 15% van de hondshaai aanlandingen in veevoeder of cosmetica. |
| **Paaitijd** | Hondshaai wordt, in vergelijking met andere haaien, relatief snel geslachtsrijp en ze produceren relatief veel eieren, waardoor de soort minder vatbaar is voor overbevissing. De soort legt per paaiseizoen een 30 tot 60-tal eieren (in olijfkleurige kapsels), die 5-11 maanden de tijd nodig hebben om uit te komen. Eikapsels worden doorheen gans het jaar afgezet, maar met een piek in juni-juli. |
| **Meer algemene info:** | <http://www.zeevruchtengids.org/nl/haaien> / Sportvisserij Nederland / <https://geofish.be/> |
| **In te vullen door de chef** | |
| **Houdbaarheid / THT** | Vers aangeleverd: Diepgevroren: |
| **Rendement:** |  |
| **Eigen bevindingen:** |  |
| **\*Toepassingen:** | RAUW – POCHEREN – FRITUREN – BAKKEN – STOVEN – STOMEN – IN FUMETS |
| **\*Wat denkt u?:** | Zou u dit product op uw à la carte zetten? : JA / NEEN  Zou u dit product in uw menu verwerken? : JA / NEEN |
| Info:  VLIZ. Het Vlaams Instituut voor de Zee (VLIZ – [www.vliz.be](http://www.vliz.be))  ILVO. Instituut voor Landbouw en Visserij Onderzoek [www.ilvo.vlaanderen.be](http://www.ilvo.vlaanderen.be) | |

\*Schrappen wat niet past NorthSeaChefs 2020