

**Maïski**  
**smaakt uw**  
**eindejaar**



Maïski stoofpotje van konijn met pruimen, afgewerkt met graanmosterd, gepresenteerd met rolletjes van boterbonen en spek, gefrituurde dennenappelkroketjes.

**Maïski.be**



**De wintermaanden en de feestdagen komen eraan, tijd om de smakelijke gerechten van Maïski te serveren. Binnen ons heerlijk assortiment serveren wij zowel wild-, gevogelte-, vlees- als visgerechten. Voor elk wat wils dus.**

Onze kant-en-klare gerechten vormen sinds jaar en dag een van de smakelijkste pijlers uit het Maïski-assortiment. Onze koks starten in onze eigen keuken in Olen, met klassieke recepten die ze opwerken tot de meest uiteenlopende culinaire schotels. Dit alles met de beste grondstoffen, zorgvuldig geselecteerd en bij voorkeur uit eigen streek. Graag bezorgen wij u wat inspiratie over hoe u onze bereidingen kan tonen, gebruiken of verder omtoveren en finetunen tot feestelijke gerechten. Laat u verrassen door onze inspiratie en verwen uw klanten!

1



2



3



risotto van boschampignons



spelt



aardappelgratin



4



5



peertjes in rode wijnsaus



6





Graag tonen we u enkele van onze kant-en-klare gerechten, hier telkens gepresenteerd zoals u deze kan meegeven met uw klanten, met lekkere en eenvoudig te bereiden extra's:

① **Rundstong in madeirasaus**

(10733680), hier gepresenteerd met gepocheerde fijne sperzieboontjes, Parijse minichampignons en aardappelpuree.



④ **Varkenswangetjes met brunoise van peertjes**

(10714180) met gekarameliseerde pastinaak en stoofpotje van spelt (10550730) met gebakken spekreepjes en rozemarijn.



② **Stoofpotje van konijn met pruimen**

(10711580), afgewerkt met graanmosterd, gepresenteerd met rolletjes van boterbonen met spek en gefrituurde dennenappelskroketjes.



⑤ **Hindenragoût**

(10733580) hier gesmaakt met gebakken jonge wortel met lof en de overheerlijke Maïski gratin dauphinois (10740280).

③ **Coq au vin**

(10712280), gestoofd witloof, de Maïski gepocheerde peertjes in rode wijn (10740580-) en gebakken rösti.



**TIP** — Onze verpakkingen zijn handig in gebruik, we geven u ook perfect aan hoeveel porties u uit 1 verpakking haalt, zo kan u makkelijk uw volumes uitrekenen.

⑥ **Everzwijn met forestière saus**

(10733380) met gestoofde prei en gerookt everzwijn, Maïski risotto met boschampignons (10740080).





Klanten houden vast aan klassieke smaken en bereidingen, en daar houden we bij Maïski rekening mee. Laat u daarom inspireren om met onze bereidingen aan de slag te gaan. Houdt u het liever klassiek en makkelijk, dan kunt u direct aan de slag met onze gerechten. Voegt u liever een eigen smaak of twist toe met extra garnituur zoals gebakken of gepocheerde groenten of condimenten, kruiden, specerijen, zilveruitjes of fruit? U beslist en uw klant geniet van een uitstekende (feest)maaltijd.



1

2

3

sinaasappelsaus

4

5

aardappelgratin





## ① **Apérosticks**

(10963220) met extra parelcouscous (10550530) afgesmaakt met currykruidenmix, gestoofd witloof en dragon en afgewerkt met de Maïski-sinaasappelsaus (10719450-).



## ④ **Scampi in een zacht duivelssausje**

(10715480) extra afgewerkt met in olijfolie gestoofde gele en groene courgette, en kleine trostomaatjes gemengd door de Maïski gele couscous (10551030).

## ② **Gevulde kalkoenfilet fine champagne**

(10711480) hier samen geserveerd met aardappelpuree met wortel en prei, saus bijgesmaakt met verse dragon.



## ③ **Kalfsblanquette**

(10710680) afgewerkt met gepocheerde sperzieboontjes en groen van lente-ui, geserveerd met Maïski-groentegratin (10711380-).

## ⑤ **Normandische tongrolletjes**

(10732280) feestelijk afgewerkt met gepocheerde groene asperges en smakelijke aardappelpuree.

**TIP** — Al onze bereidingen kunnen koud geportioneerd worden, zodat de klant deze kan opwarmen. Onze bereidingen zijn gaar. De ideale regeneratietemperatuur is 130/150°C in een heteluchtoven. Dit zal iets meer tijd in beslag nemen, maar zo schotelt uw klant de ideale (feest)maaltijd voor. De microgolf is ook een mogelijkheid, maar opgelet voor uitdroging. Af en toe omroeren is de boodschap.



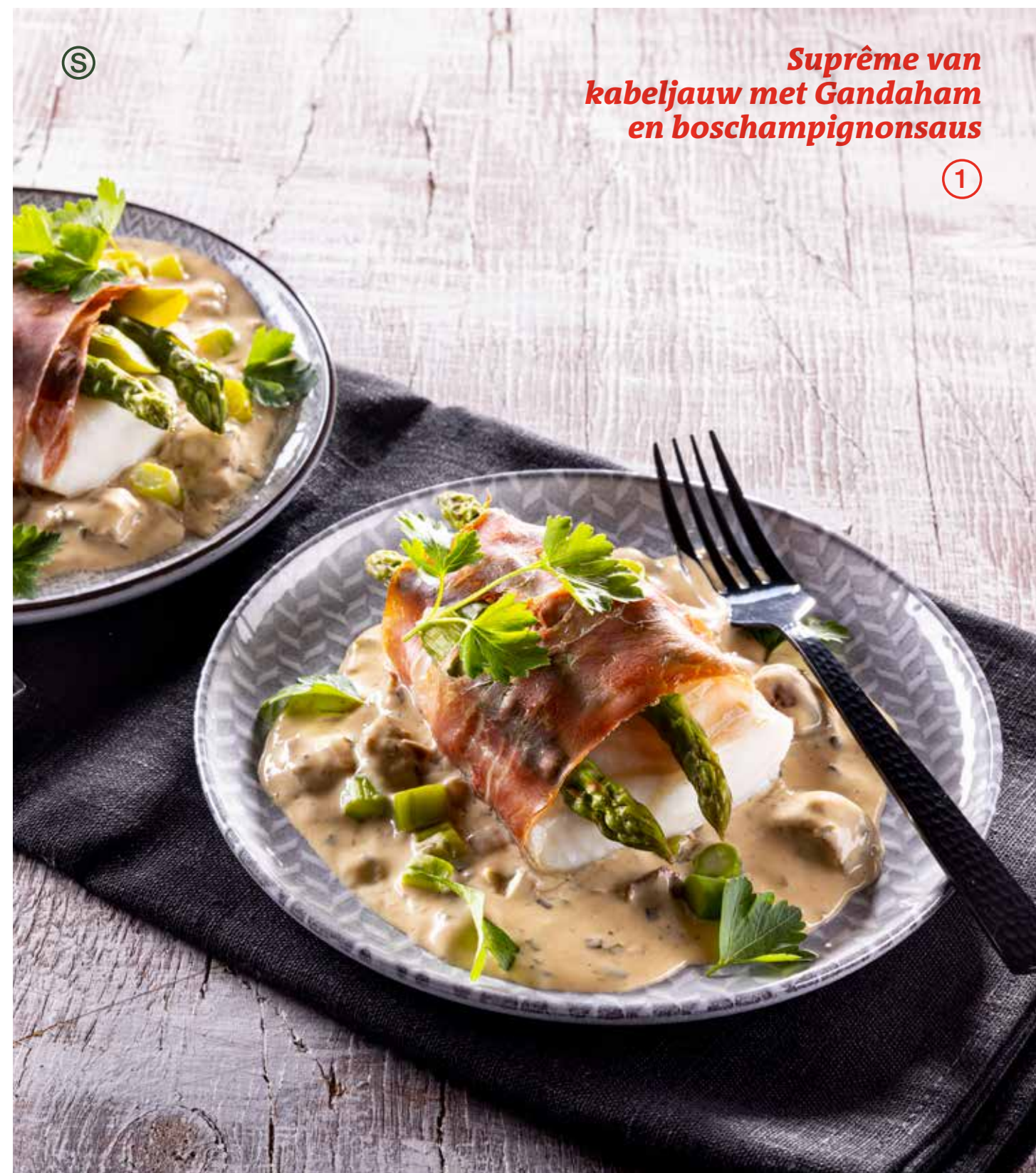


**Maïski** heeft een mooi assortiment culinaire sauzen. Onze sauzen zijn klassiekers, vol smaak en lekker romig. Sausliefhebbers komen hier echt aan hun trekken. Ze zijn makkelijk te portioneren, smakelijk gemaakt met de beste ingrediënten en dit op onze gekende culinaire wijze (van de chef). Hier tonen we u enkele voorbeelden van hoe u onze sauzen kunt omtoveren tot lekkere gerechten voor winterse maaltijden of om de feestdis mee te smaken.



**TIP** — Praktisch al onze sauzen hebben hun eigen lekkere garnituren. Dit betekent echter niet dat u deze niet nog extra kunt personaliseren en zo uw eigen gekende smaak kunt toevoegen om uw klanten extra te verwennen.

## **Suprême van kabeljauw met Gandaham en boschampignonsaus**



### **Receptje (10 pers.)**

- 10 porties kabeljauwhaasje van 140 g elk
- 10 sneetjes Gandaham
- 40 gepocheerde groene asperges
- 2 dl visbouillon
- 50 g boter
- verse platte peterselie
- 1 l boschampignonsaus (10721950)

### **Bereiding**

- Schik telkens 4 groene asperges op de kabeljauw en plooi er de rauwe ham rond.
- Schik in een ovenschaal en overgiet met de bouillon en verdeel er de boter bij, bedek met alufolie. Gaar in een voorverwarmde oven van 160°C gedurende een 8-tal minuten.
- Recupereer het kookvocht en meng met de boschampignonsaus. Laat even opkoken.

### **Presentatie**

- Schik de saus met daarop de kabeljauwsuprême. Werk af met de platte peterselie.

Dit kan als voorgerecht, of serveer met een zetmeelcomponent naar keuze.

**TIP:** bekijk de 'cuisson' van de vis en hou er rekening mee dat de klant ook nog moet opwarmen.



## ② *Involtini van prei en kalkoen Fine champagnesaus*

### Receptje (10 pers.)

- 50 stronkjes in bouillon gepocheerde preirolletjes van 40 g
- 50 sneetjes ovengebakken kalkoen-plakjes
- Verse oregano
- 100 plakjes Parmezaanse kaas en extra om af te werken
- 1 l fine champagnesaus (10720650)

### Bereiding

- Laat de prei mooi uitlekken en rol deze samen met een plakje Parmezaanse kaas in de kalkoen. Schik op een ovenschaal, beleg met een plakje kaas, bestrooi met oregano en besprenkel met wat olijfolie. Laat 8 minuten zacht garen in een voorverwarmde oven van 160°C.
- Meng de fine champagnesaus
- met 1 dl kookvocht van de prei en met gehakte oreganoblaadjes.

### Presentatie

- Schik de saus met daarop de 'involtini'

Serveer hierbij tagliatelle, gebakken krieltjes of feestelijke pommes duchesse.



## ③ *Pladijs 'Véronique' met druivensaus*

### Receptje (10 pers.)

- 10 dubbele pladijsfilets
- boter
- 4 tomaten, ontpit en ontveld
- verse peterselie
- 300 g grijze garnaltjes
- 1 l druivensaus (10720250) en 1 dl visbouillon

### Bereiding

- Bak de pladijsfilets 'meunière' in boter.
- Snijd de tomaten in reepjes en hak de peterselie fijn.
- Meng de druivensaus met de visbouillon en laat even opkoken.

### Presentatie

- Schik de saus met daarop de garnaltjes, schik daarop de pladijsfilets en werk af met de peterselie.

Serveer hierbij kroketjes of lekkere aardappelpuree.

**TIP:** bekijk de 'cuisson' van de vis en hou er rekening mee dat de klant ook nog moet opwarmen.



## ④ *Eendenborstfilet met rode kool en sinaasappelsaus*

### Receptje (10 pers.)

- 50 eendenborsthaasjes (kan ook met eendenborst)
- boter
- 800 g rodekool gestoofd met stukjes appel
- verse dragon
- 1 l sinaasappelsaus (10719450)

### Bereiding

- Bak de haasjes kort aan.
- Meng de sinaasappelsaus met fijngehakte dragon.

### Presentatie

- Schik de saus met daarop de rodekool en de eendenborsthaasjes.

Kan als tussengerecht, of serveer met eindejaarskroketjes.

**TIP:** Geef de klant tips ivm opwarmen.



## ⑤ *Winterse Parelhoen 'new wave' wildsaus*

### Receptje (10 pers.)

- 10 parelhoenfilets in 3
- 40 parelhoengehaktballetjes (of kippengehakt 10837320)
- 400 g gepocheerde bloemkoolroosjes
- 300 g gepocheerde sperzieboontjes
- verse tijm
- 1 l wildsaus (10722250)

### Bereiding

- Bak de parelhoenfilet en balletjes aan in boter en gaar kort.
- Voeg er de groenten en tijm bij en stook even op, werk af met de wildsaus.

### Presentatie

- Serveer als (feestelijke) winterse stoofpot.

Serveer hierbij kroketten of dennenappeltjes, gefrituurde aardappelballetjes.



Onze **granen en zaden** zijn ideaal om als zetmeelcomponent te dienen.  
In salades of in stoofpotjes, gemengd met specerijen of kruiden naar keuze.  
Hier enkele winterse suggesties.

**Gele couscous**  
(10551030)  
met in olijfolie  
gebakken gele en  
groene courgette  
en plakjes  
trostomaat

**Rogge**  
(10551330) met gebakken  
rode ajuin, Noorse  
kruidenmix  
en broccoliroosjes



**Parelcouscous**  
(10550530) met  
sinaasappelstukjes,  
zeste en gebakken  
witloof



**Spelt**  
(10550730)  
met gebakken  
spekjes en  
rozemarijn



Creatie: culinair-atelier.be

Met onze fruitbereidingen kunt u mooi en smakelijk variëren en combineren. Wist u dat deze appel- en peerbereidingen ook verrukkelijk zijn in desserts en combi's met kaas? Hierbij wat inspiratie als voorzet, hiermee verrast u uw klanten telkens weer.

**Smakelijke bladerdeegtaart met vanilleroom en peertjes met passievruchten** (10740880)

- Bak de bladerdeegtaart 'blind' voor in de oven, of gebruik kant-en-klare bodems. Meng uw banketbakkers-crème (CP, kant-en-klaar verkrijgbaar bij uw grossier) met de lekkere passievruchtensaus. Schik de crème in de bladerdeegbodem en werk af met de peertjes en wat citroentijm.
- Bak kort in een voorverwarmde oven van 200°C.



**Chocolademousse van het huis met appeltjes met veenbessen** (10740680) afgewerkt met fijngesneden verse munt.

**TIP:** Meng wat van het sap van de veenbessen door uw mousse, dit levert samen met de smaak van de appeltjes een verrassend resultaat op.



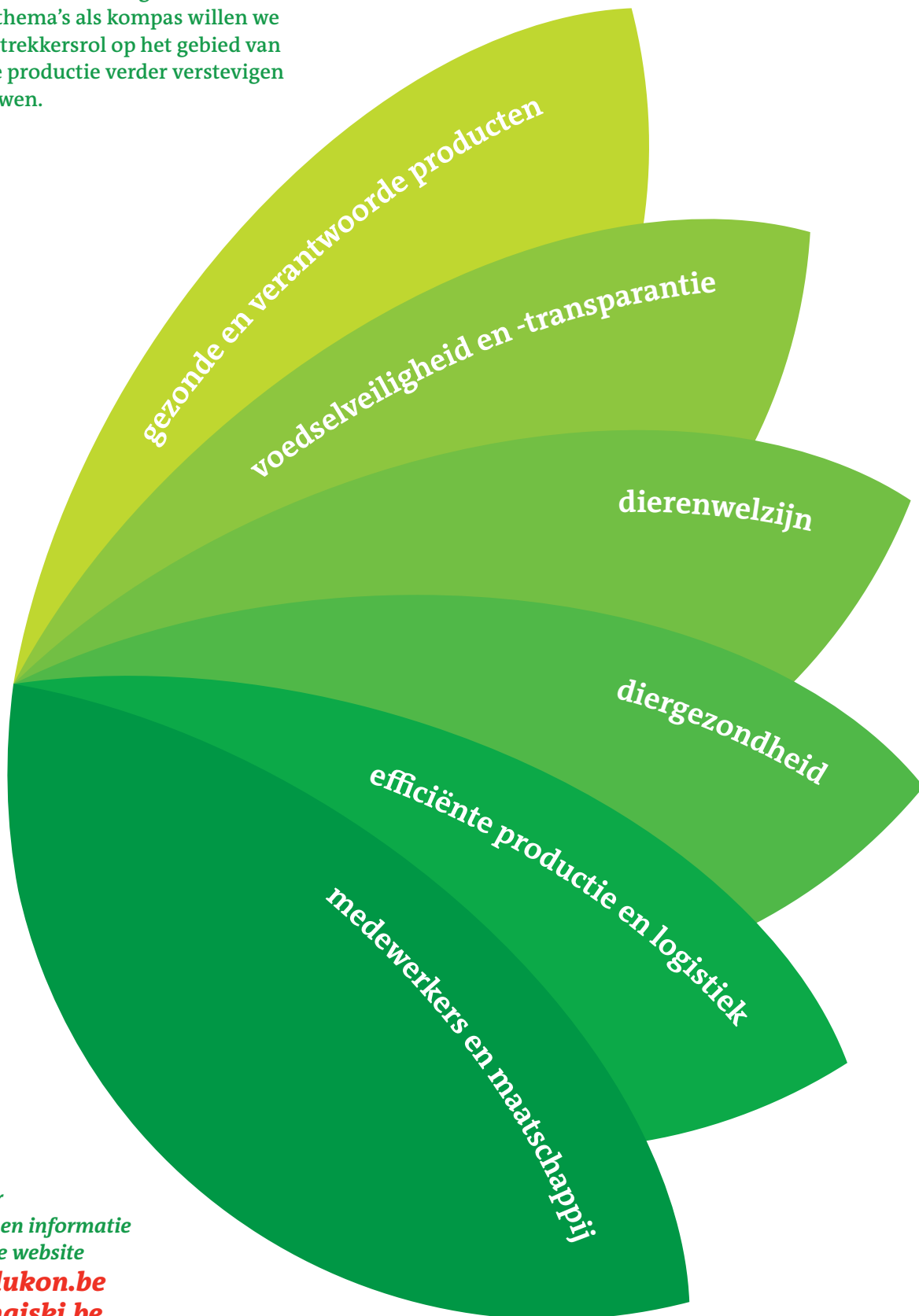
**Appeltjes met granola en veenbessen** (10740980)

- Schik de garnituur (veenbessen en granola) en snijd de appel voorzichtig in. Steek hierin de smeltkaas naar keuze (hier hebben we gekozen voor 'blauwe' kaas, zoals Achelse blauwe of gorgonzola) en bijbehorende kruiden zoals rozemarijn of tijm.
- Plaats 10 minuten in een voorverwarmde oven van 180°C en serveer.



# Duurzaamheidsbeleid

Plukon Food Group heeft zes thema's in haar duurzaamheidsagenda benoemd. Met deze thema's als kompas willen we onze voortrekkersrol op het gebied van duurzame productie verder verstevigen en uitbouwen.



Voor meer  
inspiratie en informatie  
check onze website  
**[www.plukon.be](http://www.plukon.be)**  
**[www.maiski.be](http://www.maiski.be)**