

Maiski

Culinaire sauzen



Maiski

is een merk van **PLUKON**



OKTOBER 2018

Assortiment (2,3 kg)

| | | |
|----------|---------------------------|----|
| 10719350 | Tomatensaus | 4 |
| 10717850 | Stroganoffsaus | 5 |
| 10720450 | Archiducsaus | 6 |
| 10721650 | Oriëntaalse saus | 7 |
| 10719950 | Basissaus voor kipvulling | 8 |
| 10720950 | Peperroomsaus | 9 |
| 10721050 | Jagerssaus | 10 |
| 10720150 | Kaassaus | 11 |
| 10720250 | Druivensaus | 12 |
| 10720350 | Vissaus | 13 |
| 10722050 | Pasta saus met room | 14 |
| 10717950 | Saus met tuinkruiden | 15 |

BESCHIKBAAR VAN OKTOBER TOT EINDE JANUARI:

| | | |
|----------|--------------------|----|
| 10720650 | Fine champagnesaus | 16 |
| 10719450 | Sinaasappelsaus | 17 |
| 10722250 | Wildsaus | 18 |
| 10721250 | Boschampignonsaus | 19 |



Houdbaarheid (gesloten): minimum 10 weken

Tomatensaus



*Balletjes in tomatensaus,
waarschijnlijk één van de
lekkerste gerechten
uit de Vlaamse keuken!*

Traditionele zachte tomatensaus

Samenstelling: Tomaat, uienblokjes en kruiden.

Suggesties:

Gebruik deze saus als basis voor een lekkere bolognese saus en andere heerlijke pastagerechten .

Ook kan deze saus gebruikt worden voor hartelijke lasagnes en cannelloni-schotels.

Rundstong in tomatensaus, nog zo een Vlaamse klassieker.

Combineer met gebakken kippenworst en stoverij van boontjes.

Stroganoffsaus

Gebakken kippenoester met stroganoffsaus met boontjes gewikkeld in spek en gebakken aardappelen.



**Romige tomatensaus met pit
verrijkt met brunoise
van knapperige groenten**

Samenstelling:

Champignons, ui,
groene en rode parika,
tomaten en kruiden.

Suggesties:

Deze saus smaakt zeer lekker
bij gegrilde steak, entrecote,
filet pur of hamburger.

Deze saus kan ook geserveerd
worden met kabeljauw, zalm,
heilbot en scampi.

Deze pittige saus
uit de Russische keuken
is ook zeer lekker als pastasaus.

Probeer deze saus zeker eens
te combineren met gevogelte.

Combineer ook eens
met kipfiletbrochetten
op de BBQ.

Archiducsaus



*Gebakken kipfilet met archiducsaus
met boontjes, rode ui
en gebakken aardappelen.*

Romige champignonsaus met een fijne cognactoets

Samenstelling: Champignons, vleesjus, cognac, Madeira wijn, room en kruiden.

Suggesties:

Deze saus is lekker in combinatie met gegrild of gebakken gevogelte.

Je tovert deze saus in één-twee-drie om als pastasaus bij tagliatelle.

In de lente en zomer serveer je de saus bij de BBQ of picknick met lamsvlees.

In de winter maak je de saus klaar bij wildgerechten.

Combineer met gebraden kip, witloofsalade, veldsla en frietjes.

Oriëntaalse saus

*Wok 'maison':
een malse kipfiletbrochette
met een groentorentje en rijst
overgoten met Oriëntaalse saus.*



Rijk gevulde saus met een mooi evenwicht tussen zoet en zuur

Samenstelling: Champignons, rode paprika, sojascheuten, wortel, ui, tomaat en kruiden.

Suggesties:

Combineer deze heerlijke Oosterse saus met kip en kalkoen.
Maak een lekker aperitiefhapje door een lik stevige saus te combineren
met een loempia, brochette of aperostick.

Combineer met gegaarde varkensribbetjes.
Gebruik deze saus als basis in je wokgerechten.
In de zomer gebruik je deze saus bij de BBQ.

Basissaus voor kipvulling

*Een lekkere
vol-au-vent
door toevoeging
van malse kipblokjes
aan de basissaus
voor kipvulling.*



Lekker witte romige basissaus voor vol-au-vent en ragout recepten

Samenstelling: Champignons, room, kippenbouillon en kruiden.

Suggesties:

Met deze basissaus maak je makkelijk de klassieke vol-au-vent. Deze saus kan als basis voor champignonsaus en peperroomsaus dienen.

Lekker in combinatie met varkens- of kalfsragout.

Deze saus is erg geschikt als gratinsaus voor ovenschotel.

Maak een hartelijke vegetarische ovenschotel door wortelblokjes, champignonschijfjes, uien en gebakken quorn in een ovenschaal te leggen en overgiet dit met de basissaus voor kipvulling. Werk af met gemalen kaas en warm op in de oven.

Peperroomsaus

*Pittige en romige pepersaus
zoals je ze het liefst eet!*

Samenstelling:

Groene peperbolletjes,
cognac,
room en kruiden.

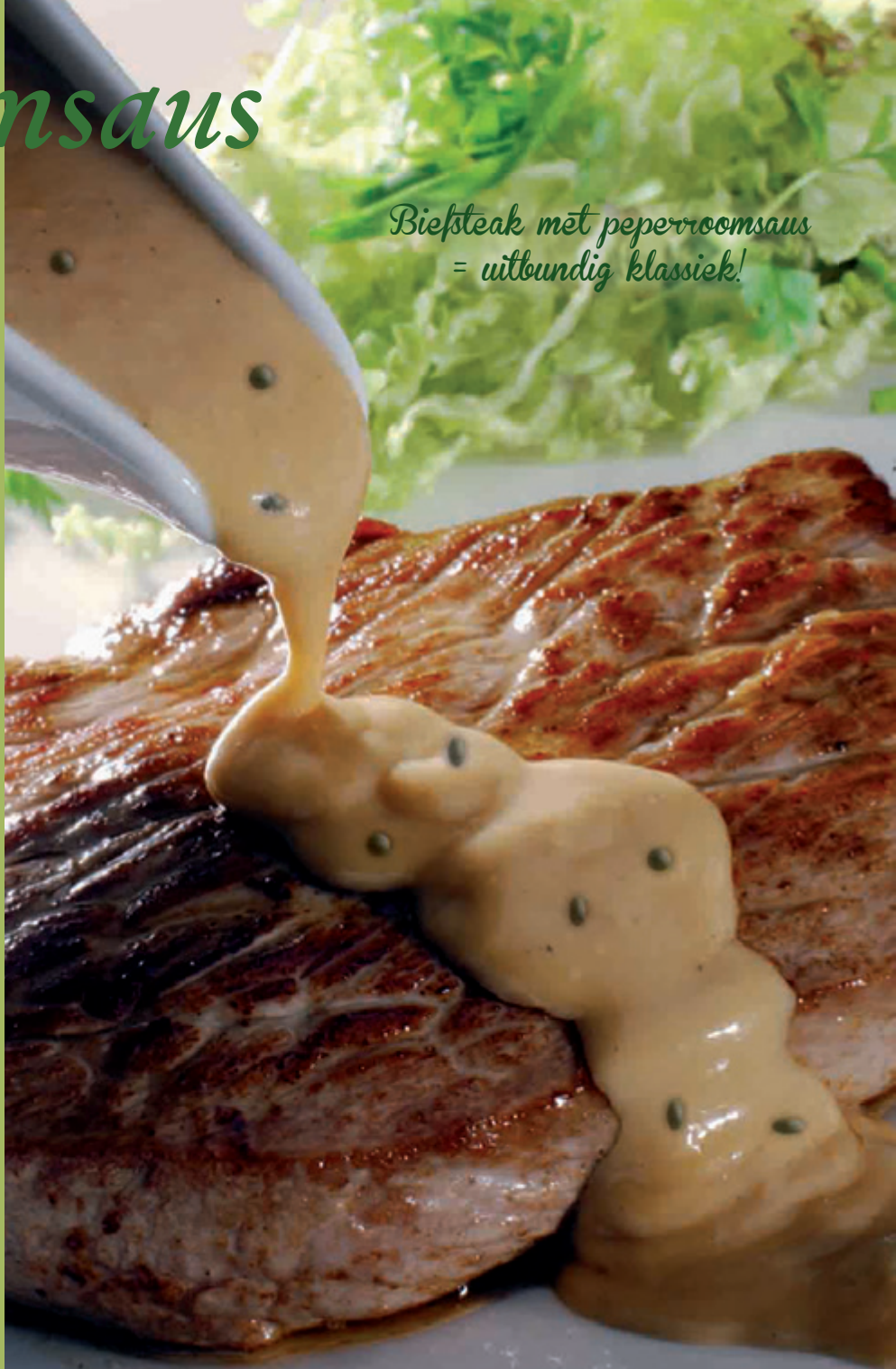
Suggesties:

Deze saus is altijd lekker
bij rosbief, côte à l'os of steak
met zelfgemaakte mayo en
frietten.

Feestelijk en lekker: combineer
met een varkensgebraad,
hammetje of varkenshaasje.
Combineer deze saus ook eens
met gevogelte.

Ook lekker bij lamsbout met
een gemengd slaatje.

*Biefsteak met peperroomsaus
= uitbundig klassiek!*



Jagerssaus



*Een mals gebakken
varkensgebraad krijgt gezelschap
van een stevige jagerssaus.*

**Authentieke Franse romige saus met een subtiele smaak van champignons,
gerookt spek en een vleugje cognac**

Samenstelling:

Champignons, spek, room, cognac en kruiden.

Suggesties:

Een saus subliem voor gegrilde steak, tournedos en rosbief.

Ook zeer lekker bij gevogelte en varken.

Combineer deze saus in de winter met hazenrug, everzwijn en konijnstoverij.

Voor een feestelijk gerecht combineer met een varkenshaasje en gratin dauphinois van Maïski.

Kaassaus

*Vlaamse klassieker:
witloof gewikkeld in gekookte hesp
en overgoten met een rijkelijke kaassaus.*



Romige witte bechamelsaus verrijkt met Gouda en Parmezaan kaas

Samenstelling: Room, melk, kaas en kruiden.

Suggesties:

Geschikt als basis voor gratin dauphinois en gratin Parmentier.
Combineer met zalm en broccoliroosjes voor een lekkere pastasaus.
Overgiet vis met de onvervalste kaassaus en plaats in de oven.

Druivensaus

*Een Franse klassieker:
kwartels in druivensaus.*



**Zoete fruitige druivensaus
die uw bereidingen
een feestelijk tintje geeft**

Samenstelling:

Room, druiven, wijn
en kruiden.

Suggesties:

Lekker, snel en makkelijk!
Combineer zeker deze saus
eens met kwartel,
duif, kalkoen,
kip of piepkuiken.
Ook is deze saus zeer lekker
bij Ardens gebrad
en varkensmignonette.
In de winter serveer je
de saus bij wildgerechten,
fazantenfilets
en parelhoen.

Vissaus

*Feestelijk én alledaags:
een vispannetje!*



Zachte, romige vissaus met garnaal- en kreeftensmaak

Samenstelling: room, visbouillon en kruiden.

Suggesties:

Deze saus biedt voldoende ruimte voor eigen creativiteit, combineer met gepocheerde of gebakken vis.

Gebruik deze saus als basis voor een vispannetje of gratinschotel.

Probeer deze saus zeker eens met gebakken scampi of gamba's.

Maak feestelijke gerechten door deze saus te combineren met schaaldieren.

Combineer met gestoomde Atlantische zalmfilet, basmatirijst en werk af met vers gehakte bieslook.

Pasta saus met room

Getomateerde roomsaus met mascarpone en kruiden

Samenstelling: Room, melk, tomatenpuree, mascarpone, ui en kruiden.

Suggesties:

Maak smakelijke pasta's door deze saus te combineren met ravioli, cannelloni of tagliatelle.

Ook zo gek op de Italiaanse keuken? Combineer deze saus met kalkoentournedos of kipfiletbrochette voor een Mediterraans accent.

Deze saus past ook zeer goed bij gebakken zalm of gewokte scampi.

Probeer ook zeker eens in combinatie met een kalfsgebraad of kalfskotelet.

*Voor een lekker en snel gerecht:
overgiet ravioli met deze pastasaus en werk af met pijnboompitten en parmezaan.*



Saus met tuinkruiden

Een heerlijke saus met fijne tuinkruiden (peterselie en bieslook)

Samenstelling:

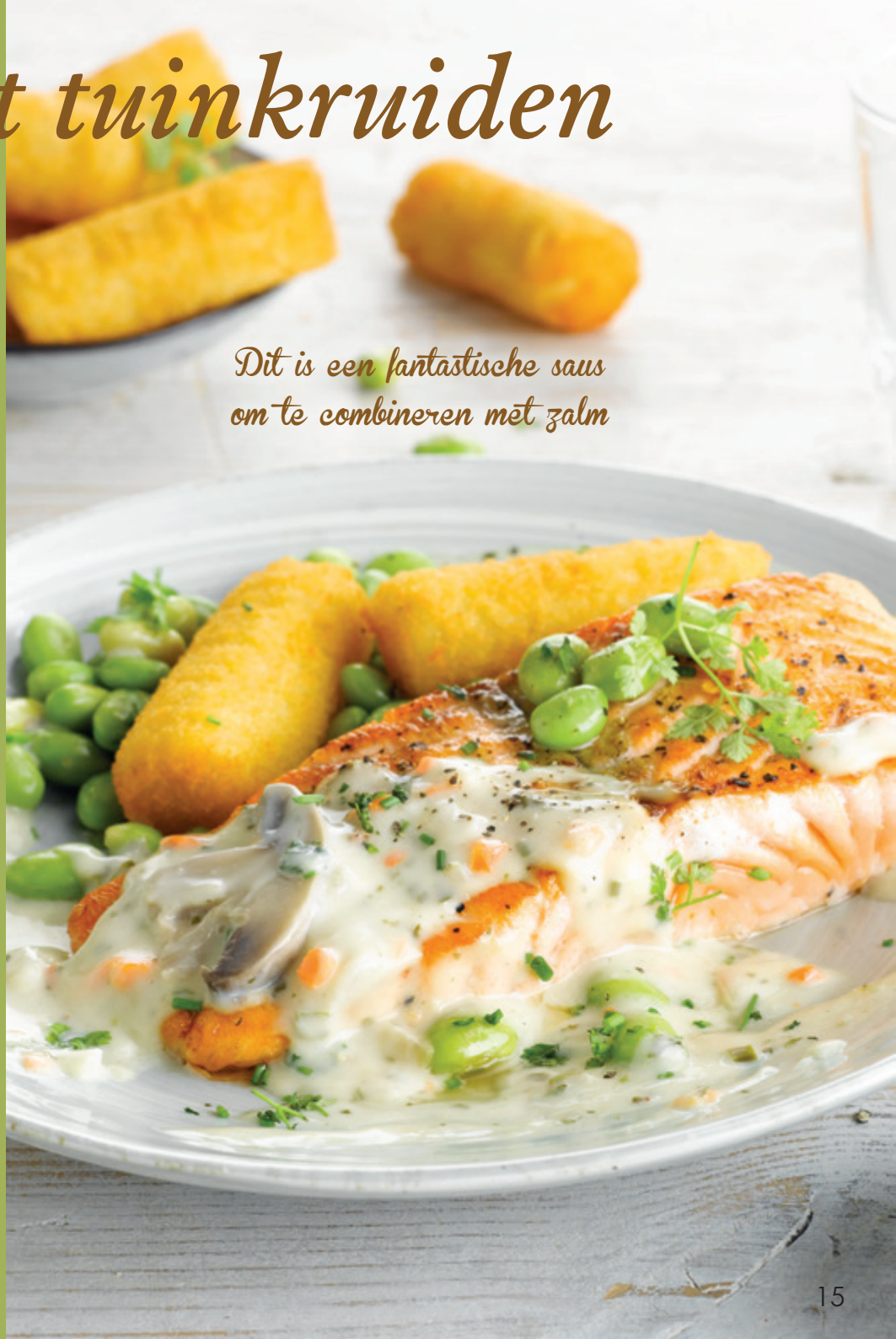
room, visbouillon, ui, champignons, wortelen, spinazie, peterselie, en bieslook

Suggesties:

Elke vis (kabeljauw, heilbot, griet, tong, zalm, ...) komt tot zijn recht opgediend met een goede saus.... met tuinkruiden

Probeer deze saus zeker eens uit met scampi of gamba

Dit is een fantastische saus om te combineren met zalm



Fine Champagnesaus

*Fine Champagnesaus
featuring gevulde kalkoenfilet
#Lekker!!!*



Een feestelijke roomsaus met champignons en een vleugje cognac

Samenstelling: Room, champignons, cognac en kruiden.

Suggesties:

Een waar feestmaal op je bord in combinatie met varkenswangetjes -en haasjes.

Zeker eens proberen bij gebraden kippenoester, kipfilet en piepkuiken.

Lekker eten maken door te combineren met gebrad, tournedos of zwezerik.

Bereid in de winter fazant, parelhoen of eendenborst met deze saus.

Sinaasappelsaus

**Verrassende fijne zachte
saus met een lichte
Grand Marnier toets**

Samenstelling:

Sinaasappelsap,
mandarijnen,
Grand Marnier en kruiden.

Suggesties:

Deze saus is erg verrukkelijk
in combinatie met een
varkensschoudergebraad
of kotelet.

Zeker eens proberen in
combinatie met konijn,
eend of parelhoen.

Combineer ook met kalf.

Met deze lekkere saus
haal je het beste uit je
gevogeltebereidingen.



*Eendenfillet met sinaasappelsaus,
een klassieker in de 'sucré-salé'-keuken.*

Wildsaus

Romige zoete bessensaus

Samenstelling:

Veenbessen, room, cognac en kruiden..

Suggesties:

Combineer deze winterse saus met een Ardens gebrad, varkenshaasje of varkensmignonette.

Een ware lekkernij bij hertekalffilet, everzwijnfilet of hazenrug.

Combineer ook met kalf.

Voor een feestelijk gerecht, combineer deze saus met een krokant gebakken hazenrug en serveer met de Maïski appeltjes met veenbessen.



*Een smaakexplosie die een
mooi huwelijk aangaat met wild!*

Boschamignonsaus

Een romige licht gebonden saus met een rijke smaak aan gemengde boschamignons.

Samenstelling: boschamignons, room.

Suggestie:

Heerlijk met krokant gebakken eendenfilet en verse aardappelkroketjes
of met rosé gebakken kalfstournedos met peertje in rode wijn,
Een klassieker, een topper: mag niet ontbreken op uw feestmenu

*Romige saus met een rijke smaak
van boschamignons*



The logo for Maïski, featuring the brand name in a stylized red font with a yellow leaf-like shape behind it.

Maïski

Genieten is gemakkelijk

*De gerenommeerde Belgische producent van hoog kwalitatieve
verse rauwe en voorgedaarde vlugklare bereidingen.*

*Een erkend producent van artisanaal bereide
verse kant-en-klaar gerechten en culinaire sausen.*

*Voor meer informatie over Maïski producten,
neem contact op met één van onze vertegenwoordigers.*

The Maïski logo, consisting of the brand name in red with a yellow leaf-like shape behind it.

Maïski

is een merk van **PLUKON**
food group



Plukon Convenience Olen Industrielaan 13 - B-2250 Olen

T: +32 (0)14/25.09.30 - www.maïski.be - maïski@plukon.be