

# Maïski pakt dit najaar uit met 3 nieuwe toppers



## Risotto met boschampignons

Onze smeuge risotto is bereid met de typisch ronde rijstkorrel, beetbaar gekookt. Hij is lekker op smaak gebracht met een huisgemaakte bouillon en afgewerkt met room en echte boter. Daarnaast biedt onze risotto een overvloed aan boschampignons. Wat prei en lekkere Parmezaanse kaas maken het geheel af. De risotto met boschampignons kan zo verkocht worden als alleenstaand gerecht, maar kan ook uw kant-en-klare gerechten, zoals dagschotels en feestelijke gerechten, extra ondersteunen.



## Varkensgebraad in tuinkruidensaus

Een klassiek typisch Belgisch herfst- en wintergerecht vol smaak, waar iedereen valt voor de kruidennuances en het warm smaakgevoel. Het varkensgebraad is gelijk geportioneerd in een uitgebalanceerde heerlijke saus op basis van groene kruiden, afgewerkt met room en een vleugje Parmezaanse kaas. Een smakelijke klassieker in wording!



## Hartige kip-groenteschotel met tricolore parelcouscous

Pure Maïski innovatie: zo is dit vernieuwend gerecht zowel koud als warm te serveren. De couscous wordt op smaak gebracht met een selectie van gegrilde groenten zoals paprika, sperzieboontjes, broccoli en heerlijke, met garam masala gekruide kippenreepjes. Een hartige kip-groenteschotel die iedereen, zowel jong als ouder, laat verlangen naar meer. Puur of verwerkt, zal deze schotel iedereen meevoeren in een ware smaaksensatie. Dit gerecht past ook mooi op uw buffet, in een winterse saladbar, als side dish bij uw groenten of bij vis- en vleesgerechten met een oosters tintje.

**Cette fin d'année, Maïski vous propose 3 nouveaux produits savoureux**



### **Risotto aux champignons des bois**

Notre risotto onctueux est préparé à base de grains de riz ronds typiques, cuits al dente. Il a été relevé d'un bouillon fait maison et fini avec de la crème ainsi que du véritable beurre. De plus, notre risotto offre une abondance de champignons des bois, quelques rondelles de poireau et un délicieux Parmesan. Le risotto aux champignons des bois est prêt à être déguster, mais il peut également accompagner vos mets raffinés, notamment les plats de chaque jour et les repas festifs.



### **Rôti de porc tranché sauce aux herbes**

Un plat d'automne typique et classique débordant de saveur, qui séduit tout le monde grâce à ses nuances aromatiques et son goût chaleureux. Le rôti de porc tranché est proportionné de manière égale dans une sauce aux herbes délicieuse, il est garni de crème et de Parmesan. Un classique savoureux en devenir !



### **Perles tricolores aux légumes et poulet massalé**

Chez Maïski, nous aimons l'innovation, comme ce plat novateur, à servir tant froid que chaud. Le couscous de perles tricolores est composé d'une sélection de légumes grillés comme le poivron, les haricots et le brocoli ; il est agrémenté de lamelles de poulet tendres, aromatisées aux épices indiennes « le garam masala ». Un plat raffiné au poulet et aux légumes qui séduira tout le monde, du plus jeune au plus âgé. Servi tel quel ou garni, chaud ou froid, ce plat de couscous offrira à tout le monde une véritable sensation savoureuse et 'chaleureuse' dans vos préparations. Il s'intégrera parfaitement, présenté en buffet, pour un salad bar gourmand ou comme accompagnement de vos légumes, plats de poissons ou viandes aux touches orientales.