Maiski

Voorjaars-recepten en tips

De nieuwe sauzen van Maiski:
zigeuner- en mosterdsaus

Kipreepjes met mosterdsaus en gestoofde prei

INGREDIËNTEN
- 10 **Kipfilets** in 4 (10360320)
- Kipkruiden naar keuze (mengeling van basis met extra baharat of TexMex, naar smaak)
- 250 g bakboter
- 1,8 kg preiwit, gewassen, in reepjes, gestoofd in boter en afgewerkt met wat groentebouillon
- Verse peterselie, fijngehakt
- 1,5 l **Mosterdsaus** (10718050)
- 2 kg puree met tuinkruiden

BEREIDING
Breng de kipfiletreepjes op smaak met de gemengde kruiden. Bak aan in boter en gaar kort. Bereid de prei. Meng de kip met de gestoofde prei.

Warm de **Mosterdsaus** en tuinkruidenpuree op. Schik de puree op een bord. Lepel daarbij de kipreepjes met gestoofde prei en werk af met de **Mosterdsaus** en peterselie.

- Bereidingstijd: 30 min

10

INGREDIËNTEN
- 10 **Kip krokantschnitzels** (10810220)
- olijfolie
- 20 bundeltjes sperziebonen met spek
- 100 g bakboter
- 1,8 kg krieltjes, beetgaar gekookt, gemengd met olijfolie, rozemarijn, rode ajuin in ringen, aardappelkruiden en lookteentjes (40 min bakken in ovenschaal op 200°C)
- verse rozemarijnblaadjes
- 1,5 l **Zigeunersaus** (10718150)

BEREIDING
Schik de **Kip krokantschnitzel** op een ovenschaal en besprenkel met wat olijfolie. Bak ze gaar in een voorverwarmde oven op 180°C. Bereid de krielaardappeltjes. Bak de sperzieboontjes.

Warm de **Zigeunersaus** op. Schik de krieltjes met daarbij de sperziebonen. Lepel de saus op het bord en schik daarop de kip krokantschnitzel.

- Bereidingstijd: 20 min

10

Kip krokantschnitzel met zigeunersaus

Creatie: culinair-ateljee.be - Table waer by Cosy-trendy.eu

Schepsalade – broodje – voorgerecht: deze all-roundsalades geven u tal van mogelijkheden …

Pastasalade exotic scampi

INGREDIËNTEN
- 1,5 kg **Pastasalade exotic** (10700980)
- 2 grote rode pompelmoezen, 'à vif' gesneden
- 2 avocado's, zonder schil, ontpit en in gelijke schijfjes
- 200 g ananaschijfjes

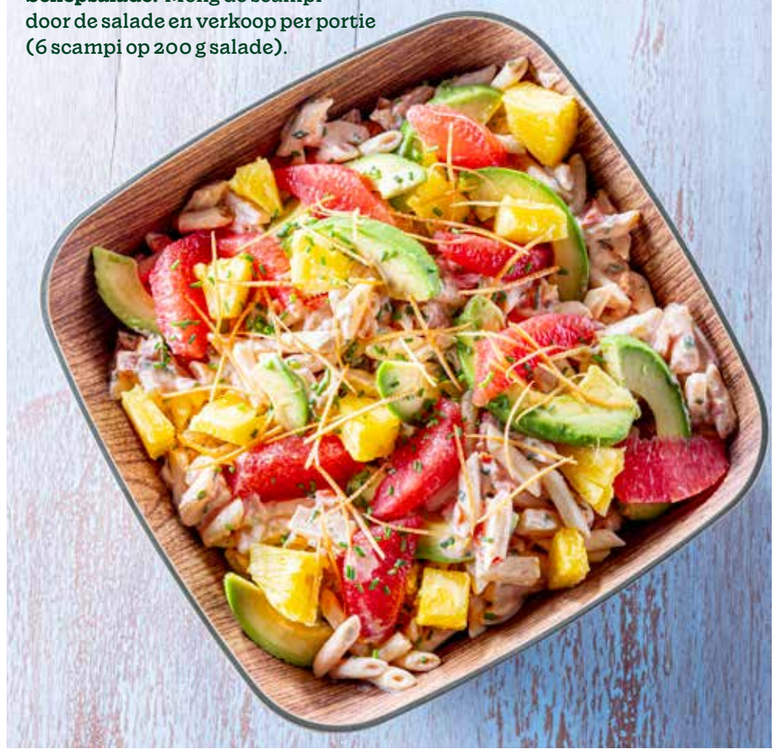
Meng alle ingrediënten voor de exotic salade. Werk af met de gebakken scampibrochette.

- Bereidingstijd: 15 min

10

Broodje: Neem een passend basis-broodje, zoals een bagnat, ciabatta of volkorenbroodje, snijd door-midden en schik daarop 140 g **Pastasalade exotic** met een 6-tal scampi en wat bieslook. Werk af met wat extra cocktailsaus.

Schepsalade: Meng de scampi door de salade en verkoop per portie (6 scampi op 200 g salade).



Voorgerecht: Schik 160 g **Pastasalade exotic** op een bord met daarop een gegrilde scampibrochette. Werk af met wat fijngehakte bieslook en extra cocktailsaus.

Broodje: Ontbeen de **Aperosticks** en meng ze met de salade. Warm de pitabroodjes op en halveer ze. Vouw ze open en verdeel er de **Griekse pastasalade** in. Werk af met wat extra tartaarsaus afgewerkt met yoghurt (verhouding 1:1), wat extra paprikablokjes en gehakte rozemarijn.

Griekse pasta-salade met aperosticks

INGREDIËNTEN
- 1,5 kg **Griekse pastasalade** (10700880)
- 200 g komkommerschijfjes
- 200 g rode puntpaprika, in reepjes
- 100 g rode ajuin, in fijne schijfjes
- verse peterselie, gehakt
- 50 **Aperosticks** (10963220)
- 10 pitabroodjes
- 1 l tartaarsaus

Meng alle ingrediënten voor de salade. Werk af met gegrilde **Aperostick's**.

- Bereidingstijd: 10 min
- Marineren: 2 u
- Oven: 20 min

10

Schepsalade: Schik de **Aperosticks** op de **Griekse pastasalade** en verkoop per portie (5 sticks op 200 g salade).
Voorgerecht: Schik 160 g **Griekse pastasalade** op een bord met daarop de gegrilde **Aperosticks** en wat tartaarsaus.

Voorgerecht:
Schik de **Pasta met tomaat en mozzarella** in een gehalveerde meloen.

Pasta met mozzarella, meloen en gegrilde kip

INGREDIËNTEN
- 1,2 kg **Pastasalade met tomaat en mozzarella** (10701480)
- 200 g meloenballetjes
- 150 gemarineerde sjalot (opgelegd in bruine suiker, rodewijnazijn en water)
- 800 g **Kipreepjes** (10360320)
- **Kipfilet** (10360320) gemarineerd met kruidenmarinade, gegrild en in stukjes gesneden
- Kleine basilicumblaadjes, fijngehakt

Meng alle ingrediënten voor de **Pastasalade met tomaat en mozzarella** met meloen. Werk af met gegrilde kipstukjes.

- Bereidingstijd: 15 min

10

Voor de schepsalade:
Meng de kipreepjes door de **Pasta met tomaat en mozzarella** en verkoop per portie (80 g kip op 200 g salade).

Schepsalade/ voorgerecht:
Meng de balletjes door de **Parelcouscous op oosterse wijze** en verkoop per portie (4 balletjes op 180 g salade).

Broodje: Perfect voor een tortilla (wrap) of op een pitabroodje. Schik 140 g salade met een 4-tal gehalveerde balletjes op het broodje, werk af met wat extra blaadjes sla en enkele druppels harissasaus.

Parelcouscous op oosterse wijze met gehaktballetjes

INGREDIËNTEN
- 1,2 kg **Parelcouscous op Oosterse wijze** (10700780)
- 200 g courgetteplakjes
- 200 g wortelstukjes, samen aangestoofd in boter, geblust met kippenbouillon en afgesmaakt met komijn
- Harissasaus
- 20 **Minibrochettes van kipballetjes** (10872320), gegrild met Marokkaanse kruiden

Meng alle ingrediënten voor de **Parelcouscous op oosterse wijze** en werk af met de balletjes.

- Bereidingstijd: 15 min

10

We beginnen met enkele voorstellen voor de horeca, gevolgd door vier voor de traiteurafdeling, en we eindigen met enkele grootkeukengerechten. Mits wat aanpassing en creativiteit kunt u de gerechten natuurlijk aanpassen naar uw sector of uw budget …

Horeca

Pasta met pesto en Kipbrochette

INGREDIËNTEN
- 10 **Kipbrochettes met paprika en ui** (10840322)
- 1 dl olijfolie
- 2 kg **Pasta met pesto en kip** (10712480)
- 400 g groene mini asperges, beetgaar gekookt
- 100 g rode puntpaprika's, in blokjes gesneden

Voor de saus:
- 1 l caesardressing, gemengd met 100 g groene pesto

BEREIDING
Verwarm de olijfolie en kleur er de **Kipbrochette** in aan. Gaar verder in een voorverwarmde oven op 180°C. Zet in dezelfde pan de paprikablokjes en asperges aan. Meng er de **Pasta met pesto en kip** onder en warm door. Schik de warme pasta pesto op een bord en leg daarop de **Kipbrochette**. Werk af met de caesar-pestodressing.

- Bereidingstijd: 25 min

10

Parelcouscous met Kipchipolata

INGREDIËNTEN
- 10 **Kipchipolata's** van 250 g (10878320)
- 1 dl olijfolie
- 2 kg **Parelcouscous** (10550530)
- 400 g wortelblokjes, beetgaar gekookt in groentebouillon
- 200 g rode ajuin, fijngehakt
- 400 g courgetteblokjes, gaar gestoofd in olijfolie

Voor de saus:
- 1,5 l **Tomatensaus** (10719350), gemengd met 50 g Marokkaanse kruidenmix

Voor de noten-kruidencrumble:
- 200 g gemengde noten (hazelnoten, pijnboompitten, amandelen), fijngehakt
- 5 cl olijfolie
- 100 g fijngehakte verse kruiden (tijm, dille, peterselie, dragon, salie, rozemarijn)
- Grof zout en zwarte peper, naar smaak
- Meng alles en laat een 5-tal minuten drogen in een voorverwarmde oven op 160°C.

BEREIDING
Verwarm de olijfolie en kleur er de **Kipchipolata** in aan. Gaar verder in een voorverwarmde oven op 180°C. Zet in dezelfde pan de groenten aan. Meng er de **Parelcouscous** onder. Meng de tomatensaus met de specerijen en warm op. Lepel de saus op een bord en verdeel daarover de couscous met groenten. Werk af met de kipchipolata en crumble.

- Bereidingstijd: 30 min

10

Kipköfte met venkel, sinaasappel en gele couscous

INGREDIËNTEN
- 1,7 kg **Gekruid kippenvlees** (kippengehakt) (10837320)
- 100 g Griekse kruiden
- 200 g broodkruim met kruiden
- 1 dl olijfolie
- 1,7 kg **Gele couscous** (10551030)
- 1,4 kg venkel, flinterdun gesneden
- 1 l groentebouillon
- 2 dl sinaasappelsap
- 1 dl vermouth
- 2 sinaasappelen, 'à vif' gesneden

Voor de saus:
- 5 dl looksaus, gemengd met 6 dl Griekse yoghurt

BEREIDING
Meng het kippengehakt met de kruiden en het paneermeel, en maak vormen rond stokjes. Besprenkel met olijfolie en bak gaar in een voorverwarmde oven op 190°C. 180°C. Kook de bouillon op samen met het sinaasappelsap en de vermouth.

Doe er de venkel in en laat beetgaar koken tot de bouillon opgenomen is. Werk af met de sinaasappelpartjes. Meng met de **Gele couscous** en laat lauw worden. Schik de couscous-venkelsalade op een bord met daarbij de kipköfte. Werk af met de yoghurt-looksaus en enkele venkelsprietjes.

- Bereidingstijd: 30 min

10

Burrito met kip op mediterraanse wijze

INGREDIËNTEN
- 20 porties **Kip op Mediterraanse wijze** (10712580)
- 10 grote tortilla's (30 cm)
- 100 g Tex Mex-kruiden
- 400 g maïs (uitgelekt)
- 400 g rode paprika, in reepjes
- 100 g rode ajuin, in reepjes
- 1 dl olijfolie
- 500 g gemalen cheddar

BEREIDING
Stoof de groenten, maïs, paprika en rode ajuin krokant aan in de olijfolie. Haal de kip uit de saus en verdeel de kip in gelijke stukken. Meng de kruiden en de gestoofde groenten met de saus. Houd de helft van de saus apart. Meng de rest terug met de stukjes kip en verdeel dit over de tortilla's. Plooi dicht in 'burrito'. Verwarm de oven voor op 180°C. Schik de burrito's op een ovenschaal, verdeel er de rest van de saus over en werk af met de cheddar. Bak gaar in de voorverwarmde oven. Schik op een bord en serveer met rode rijst.

- Bereidingstijd: 30 min

10

Risotto van couscous met gekonfijte wortel en kip krokant-schnitzel

10

INGREDIËNTEN
- 10 **Kip krokantschnitzels** (10810220)
- 1 dl olijfolie
- 1,5 l **Pastasaus met room** (10722050)
- 10 g raz-el-hanout
- Verse munt

Voor de couscousrisotto:
- 1,6 kg **Couscous naturel** (10550030)
- 5 dl groentebouillon
- 10 g komijn
- 100 g boter

Laat de bouillon opkoken met de komijn. Meng er de **voorgekookte Couscous** onder en laat 'wellen' tot het vocht opgenomen is. Neem van het vuur en laat de boter erin smelten.

Voor de wortelen:
- 1 kg wortelschijfjes
- 2 dl honing
- 1 l kippenbouillon
- 2 dl sushi azijn
- Sap van 1 limoen

Doe alle ingrediënten in een sauteerpan, en laat garen. Houd het overgebleven kookvocht bij en meng onder de couscous.

BEREIDING
Schik de **Kip krokantschnitzel** in een ovenschotel, besprenkel met olijfolie en bak gaar in een voorverwarmde oven op 190°C. Bereid de risotto en konfijt de wortelen. Warm de pastasaus op met de kruiden en laat goed doorwarmen. Schik de couscousrisotto op een bord met daarbij de gekonfijte wortel. Verdeel daarop de kip krokantschnitzel. Werk af met de saus en wat verse muntblaadjes.

- Bereidingstijd: 30 min

INGREDIËNTEN
- 12 porties **Varkenswangetjes met Brunoise van peertjes** (10714180)
- 800 g bloemkoolroosjes, beetgaar gekookt in groentebouillon
- 25 g verse dragon en 25 g verse peterselie, gehakt
- 2 vellen bladerdeeg van 28 cm
- 1 eidooier

BEREIDING
Verwarm de oven voor op 180°C. Snijd de **varkenswangetjes** in gelijke stukken. Meng alles door elkaar. Leg één vel bladerdeeg in een taartvorm. Prik in met een vork. Verdeel de vulling over de taart. Schik er een vel bladerdeeg over en doreer met wat eigeel.

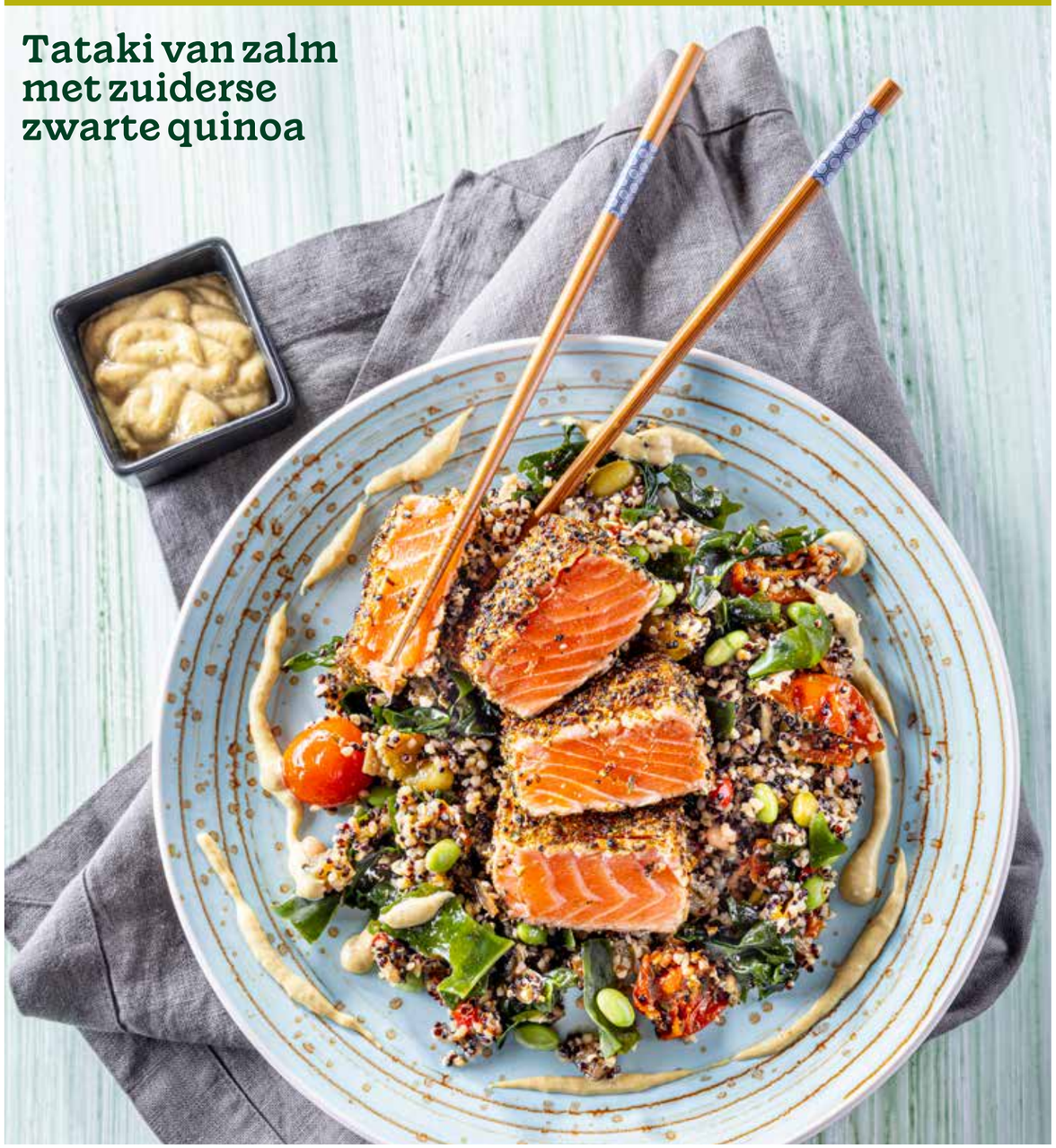
Plooi dicht en bestrijk de bovenkant van de taart met de rest van het eigeel. Maak een gaatje in het midden. Vorm met wat aluminiumfolie een 'schoorsteen'. Duw deze in het gaatje (om de stoom vrij te laten zodat de taart niet openbarst).
Bak goudbruin in de oven.

- Bereidingstijd: 60 min

Pork Pie – Bladerdeegtaart met varkenswangetjes en brunoise van peertjes

12

Tataki van zalm met zuiderse zwarte quinoa



INGREDIËNTEN
- 1,5 kg **Zuiderse zwarte quinoa** (10701880)
- 250 g opgelegd zeewier, type wakamé, zeegras, kombu

Voor de tataki van zalm:
- 10 zalmhaasjes van elk 160 g
- 2 dl sojasaus
- 50 g basterdsuiker
- 2 dl sushiazijn
- 300 g Japanse kruidenmengeling met sesam
- 2 dl olijfolie

Voor de mayonaise:
- 1 l mayonaise
- 1 dl sojasaus
- 50 g wasabipasta
- sap van 1 limoen

Meng alles tot een lekkere saus.

Meng de sojasaus met de azijn en suiker. Warm lichtjes op tot de suiker smelt. Marineer hierin de zalm gedurende een 40-tal minuten, draai ze af en toe om. Laat uitlekken. Maak een pan heet met wat olijfolie. Wentel de zalm in de Japanse kruiden. Schroei de zalm aan elke zijde kort aan in de hete olijfolie.

BEREIDING
Verwarm de zuiderse zwarte quinoa lichtjes met het zeewier. Maak de tataki en meng de mayo. Schik de zuiderse zwarte quinoa op een bord met daarop de in plakken gesneden tataki van zalm. Werk af met de saus.

- Bereidingstijd: 60 min

10

Kipbrazade tikka masala met zoete aardappel

INGREDIËNTEN
- 30 **Brazades van kippenhaasjes paprika** (10870322)
- 20 g tikka masalakruiden
- 2 dl olijfolie
- 600 g zoete aardappelen, in frieten gesneden
- 600 g fijne sperzieboontjes, beide beetgaar gekookt in bouillon
- verse peterselie, gehakt

Voor de witte quinoa:
- 1,6 kg **Witte quinoa** (10551930)
- 5 dl groentebouillon
- 100 g boter

Laat de bouillon opkoken. Meng er de **voorgekookte Witte Quinoa** onder en laat 'wellen' tot het vocht opgenomen is. Neem van het vuur en laat de boter erin smelten.

Voor de saus:
- 1,5 l **Tomatensaus** (10719350)
- 2 dl kokosmelkpasta
- 200 g tikka masalaspecerijen

Doe alle ingrediënten in een sauteerpan en warm op.

BEREIDING
Breng de kipbrazade extra op smaak met de masalakruiden. Bak ze aan in hete olijfolie en gaar verder in een voorverwarmde oven op 180°C. Bak in dezelfde pan de groenten aan. Warm de quinoa op en maak de saus. Schik de quinoa op een bord met daarnaast de tikka masalasaus. Schik daarop de brazade van kippenhaasje met paprika en de gebakken zoete aardappel en boontjes.

- Bereidingstijd: 45 min

10

INGREDIËNTEN
2 kg **Gekruid kippenvlees** (kippengehakt) (10837320)
- 200 g boter
- 2 kg preiwit in reepjes
- 100 g kruidenmengeling met tijm
- 2 kg **Gratin dauphinois** (10740280)
- 2 l **Kaassaus** (10720150)

BEREIDING
Verwarm de boter in de bakpan en bak het kippengehakt 'rul' aan. Haal het vlees uit de pan, zonder het bakvocht, en doe hier nu de prei in. Bak verder gaar en voeg er de kruiden aan toe. Laat uitlekken en recupereer de jus. Schik in een ovenschaal de gratin, verdeel daarop de uitgelekte prei en het gebakken kippengehakt. Meng de kaassaus met de jus van de prei en verdeel dit over het gehakt. Verwarm de oven voor op 200°C en laat gratineren.

- Bereidingstijd: 45 min

10

Ovenschotel met kip, gratin dauphinois en prei

Kip zoet-zuur

INGREDIËNTEN
- 30 **Kippenhaasjes op Oosterse wijze** (10712080)
- 2 dl sojasaus
- 600 g edamame of sojabonen, beetgaar gekookt
- 1,8 kg tagliatelle of mie, beetgaar gekookt
- 200 g pijpajuin, fijngehakt

BEREIDING
Verwarm de kippenhaasjes op Oosterse wijze met de edamame. Breng eventueel extra op smaak met sojasaus. Kook de tagliatelle of mie beetgaar en meng met de kip. Schik op een bord en werk af met de pijpajuin.

- Bereidingstijd: 25 min

10

Orzo met vegetarische balletjes en salsa verde

INGREDIËNTEN
- 2 kg **Orzo met vegetarische balletjes en gegrilde groenten** (10713280)
- 800 g pompoenschijfjes, gehalveerd en beetgaar gekookt in bouillon
- 40 groene asperges, beetgaar gekookt
- 200 g boter
- 800 g salsa verde

BEREIDING
Kook de groenten gaar. Laat goed uitlekken. Verwarm de boter en bak er de asperges en pompoen in aan. Warm de orzo met vegetarische balletjes op. Schik de orzo met de balletjes, asperges en schijfjes pompoen op een bord.
Werk af met de salsa verde.

- Bereidingstijd: 30 min

10

Kip cordon bleu in stroganoffsaus

INGREDIËNTEN
- 40 **Minikiprollades cordon bleu zonder vel** (10807320)
- 2 dl olijfolie
- 1,5 l **Stroganoffsaus** (10717850)

Voor de aardappelstoof:
- 1,2 kg aardappelschijfjes, voorgegaard
- 600 g witloof, in reepjes gesneden
- 100 g boter
- Verse peterselie, gehakt

Warm de boter op en stoof het witloof aan. Voeg er de aardappelschijfjes aan toe en bak mooi op. Breng op smaak. Werk af met wat gehakte peterselie.

BEREIDING
Besprenkel de kip cordon bleu met de olijfolie en bak in een voorverwarmde oven op 190°C. Warm de saus op. Bereid de aardappelstoof. Lepel de saus op een bord en schik daarop de kip cordon bleu. Schik er de aardappel-witloofstoof bij.

- Bereidingstijd: 40 min

10

Het Maiski BBQ seizoen komt er aan

Voor meer inspiratie en informatie check onze website www.maiski.be

PLUKON CONVENIENCE OLEN
Industrielaan 13 - 2250 Olen - Belgium
tel: +32(0)14 25 09 30
www.Maiski.be - Maiski@plukon.be

PLUKON food group