

# Maiski



**Recepten  
en tips voor  
het najaar!**



\* HAPJE \*



## Creatief met de Apérosticks

10

### INGREDIËNTEN

- 50 Apérosticks (10963220)
- 1l Sinaasappelsaus (10719450)
- 1dl sojasaus
- 10g currykruiden
- 4 pimentpaprika's
- verse koriander

### BEREIDING

Maak een lak: laat de sinaasappelsaus inkoken met 1 dl sojasaus, extra currykruiden en pimentpaprika (met of zonder pitjes. Naar smaak) fijngehakt. Giet deze over de Apérosticks, meng mooi door elkaar en laat 2 uur marinieren in koeling. Verwarm de oven voor op 200°C en laat 20 minuten lakken. Serveer op een mooi bord en werk af met verse korianderblaadjes.

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

## Patatas bravas met Apérosticks

10

### INGREDIËNTEN

- 1kg aardappelwedges met Spaanse kruiden
- 50 Apérosticks (10963220)
- 3 dl looksaus
- 1 dl srirachasaus
- vers gehakte peterselie

### BEREIDING

Bak de aardappelwedges krokant in een voorverwarmde oven van 200°C. Bak of frituur de apérosticks krokant. Serveer de wedges en apérosticks samen en werk af met lookmayonaise en srirachasaus.

- Bereidingstijd: 5 min
- Oven: 20 min

\* SHARING \*



\* VOORGERECHT \*



## Kiprollade met risotto

10

### INGREDIËNTEN

- 1,2 kg risotto met boschampignons (10740080)

Voor de kiprollade:

- 5 Enkele kipfilets (10360320)
- 10 sneetjes Gandaham
- 20-tal basilicumblaadjes
- 500 g mozzarella

### BEREIDING

Maak kiprollades: snijd de enkele kipfilets 'en enveloppe', schik daarop telkens 2 sneetjes ham met daarop enkele blaadjes basilicum en de mozzarella. Rol op en steek dicht met stokjes. Bak aan in de bakpan met wat boter en gaar verder in een voorverwarmde oven van 160°C. Warm de risotto op. Serveer een portie risotto met daarop telkens 2 sneetjes kiprollade. Werk af met wat extra basilicum.

- Bereidingstijd: 25 min
- Oven: 15 min



## Gevulde portobello met kip en spelt

10

### INGREDIËNTEN

- 10 portobello-champignons
- 50 g boter
- 2 **Enkele kipfilets** (10360320)
- gemengde Italiaanse kruiden
- 100 g boter
- 400 g preiwit
- 5 g fenegriekkruiden
- 500 g **Spelt** (10550730)
- 10 schijfjes geitenkaas

### BEREIDING

Neem de 10 portobello-champignons, bak ze aan beide kanten in boter. Laat uitlekken en recupereer het vocht. Voor de vulling: breng 2 enkele kipfilets op smaak met gemengde Italiaanse kruiden en bak ze gaar. Snijd ze in gelijke stukjes. Stoof 400 g preiwit samen met wat fenegriek in de boter en meng er het kookvocht, de spelt en kiplokjes onder. Verdeel deze mengeling op de champignons en werk af met een schijfje geitenkaas. Grill in de oven tot de kaas mooi gekarameliseerd is.

- **Bereidingstijd: 25 min**
- **Oven: 6 min**



\* VOORGERECHT \*

\* ONZE GRANEN \*

Maak gebruik van de Maïski voorgekookte granen, in uw voorgerechten, hapjes en hoofgerechten. Ze zijn lekker, gezond en passen in elk type keuken.



## Een topper: vispannetje, snel klaar met Maïski

10

### INGREDIËNTEN

- 30 **Normandische tongrolletjes** (10732280)
- 40 groene asperges, beetgaar gekookt
- 800 g smeùige aardappelpuree

### BEREIDING

Schik een 3-tal Normandische tongrolletjes in uw vispannetje. Werk af met 4 gepocheerde groene asperges en spuit er smeùige aardappelpuree naast. Warm op gedurende 15 min op 160°C (voorverwarmde oven).

- **Bereidingstijd: 10 min**
- **Oven: 15 min**



\* VOORGERECHT \*



\* VOORGERECHT \*



## Zeebaars, venkel en sinaasappel

### INGREDIËNTEN

- 10 zeebaarsen van 300 g, gefileerd, ontgraat
- 250 g boter
- 1 kg **Groentegratin** (10711380)
- 800 g venkel, ultrafijn gesneden
- 1 dl olijfolie
- 4 dl groentebouillon

Voor de venkel-sinaasaus:

- 1 l **Sinaasappelsaus** (10719450)
- 1 dl Noilly Prat
- venkelplukjes

10

### BEREIDING

Stoof de venkel aan in olijfolie, stoof zonder te bakken. Blus met de Noilly Prat, laat even inkoken en meng er de sinaasappelsaus door. Werk af met de venkelplukjes. Bak de zeebaarsfilets aan in een pan met boter. Schik de venkel-sinaasappelsaus met daarop de visfilet(s). Serveer met gebakken groentegratin (verwarmd in voorverwarmde oven van 180°C).

- **Bereidingstijd: 30 min**
- **Oven: 20 min**

\* ONZE SAUZEN \*

Maïski produceert eveneens kant-en-klare sauzen om je gerechten op smaak te brengen. Daarnaast kan je de sauzen zelf verfijnen en afwerken met extra groenten, kruiden, specerijen of condimenten.



## Winterse kip 'new-wave'

10

### INGREDIËNTEN

- 10 **Kipfilets in 3** (10360320)
- 40 kippengehaktballetjes gerold uit **Gekruid kippengehakt** (10837320)
- 100 g boter
- wildkruiden (gevogelte)
- 400 g gepocheerde bloemkoolroosjes
- 300 g gepocheerde sperzieboontjes
- verse tijm
- 1 l **Wildsaus** (10722250)

### BEREIDING

Bak de kipfilets en balletjes aan in boter en gaar kort, breng op smaak met wildkruiden. Voeg er de groenten en tijm bij en stoof even op. Werk af met de wildsaus. Serveer als (feestelijke) winterse schotel. Serveer hierbij eventueel kroketten of dennen-appeltjes, of de heerlijke Maïski **Gratin dauphinois** (10740280).

- **Bereidingstijd: 30 min**



\* VOORGERECHT \*



\* HOOFDGERECHT \*



## Varkenswang, winterse tooi

10

### INGREDIËNTEN

- 2 kg **Varkenswangetjes met brunoise van peertjes** (10714180)
- gemengde winterwortel (geel, paars, oranje) in schijfjes beetgaar gekookt in groentebouillon met jonge salie

Voor de boekweitkoekjes:

- 4 eieren
- 200 g boekweitbloem,
- 5 dl volle melk
- 5 g verse salie
- 500 g **Boekweit** (10550930)

### BEREIDING

Warm de varkenswangetjes met de wortelschijfjes op, voeg naar smaak wat wortelkookvocht toe.

Creatief met boekweitkoekjes: Maak een beslag van de eieren, boekweitbloem, volle melk, afgewerkt met de verse salie en boekweit. Verwarm de pannenkoekenpan en bak gelijke pannenkoekjes.

- **Bereidingstijd: 30 min**

## Eendenborst met passievrucht

10

### INGREDIËNTEN

- 1,5 kg **Aardappelgratin dauphinois** (10740280)
- 1 kg broccoliroosjes beetgaar gekookt
- 100 g boter
- 30 **Peertjes met passievruchten** (10740880)
- 10 eendenborsten van 160 g
- 1 l gevogeltejus
- 2 steranijsen
- 2 dl peertjes-passievruchtensaus

### BEREIDING

Warm de oven voor op 200°C, portioneer de gratin en laat bakken in de oven. Bak de broccoliroosjes aan in de boter. Snijd de eendenborsten in aan de vetkant en bak ze gaar in een hete koekenpan, eerst aan de vetkant. Gaar naar believen. Kook de gevogeltejus op met de steranijs. Laat deze even infuseren. Verwarm de peertjes in hun jus. Werk de saus af met extra peerpassievruchtensaus. Schik de gratin met daarnaast de peertjes en broccoliroosjes. Lepel de saus op het bord en schik daarop de versneden eendenborst.

- **Bereidingstijd: 35 min**
- **Oven: 20 min**



\* HOOFDGERECHT \*

\* HOOFDGERECHT \*



## Gevulde kalkoen, groentegratin, pastinaak

10

### INGREDIËNTEN

- 2 kg **Gevulde kalkoenfilet, fine champagnesaus** (10711480)
- 1 kg pastinaak met honing
- 100 g boter
- 1 kg **Groentegratin** (10711380)

### BEREIDING

Warm de oven voor op 180°C. Verwarm de zacht gebakken kalkoenfilet, met een hart van op smaak gebracht kippengehakt, in de lekkere fine champagnesaus met champignons en een vleugje cognac. Bak de pastinaak met honing krokant aan. Serveer met gebakken groentegratin.

- **Bereidingstijd: 5 min**
- **Oven: 30 min**



## Hinden- ragoût 'Forestière'

10

### INGREDIËNTEN

- 2 kg **Hindenragoût** (10733580)

Voor de 'forestière' stoof:

- 400 g spruiten beetgaar gekookt in bouillon, gehalveerd
- 600 g cantharellen
- 200 g boter
- 600 g **Rogge** (10551330)
- verse rozemarijnblaadjes

### BEREIDING

Verwarm de hindenragoût. Warm de boter en stoof er de cantharellen in aan samen met rozemarijn. Voeg er de spruiten en rogge aan toe en warm door. Breng op smaak met zwarte peper en zeezout. Schik de stoof met daarbij de ragoût.

- **Bereidingstijd: 20 min**



## \* HOOFDGERECHT \*



## Winter-BBQ

Buiten BBQ en binnen warm, gezellig tafelen. Bij Maïski hebben we een totaalassortiment van verse en gepaneerde bereidingen, ideaal voor een smaakvolle winter-BBQ. Ook het warme sauzenassortiment is de perfecte partner bij deze groepsschotel.



## Zacht gerookte kipfilet

10

### BEREIDING:

Maak cederplankjes goed nat door ze een nacht in water onder te dompelen. Snijd de kipfilets in en meng met de olie. Laat minimum 6 uur marineren. Grill de filets krokant aan. Schik op cederplank, bedek met de rozemarijn, en plaats deze op uw winter-BBQ uit het vuur maar in de wind. Laat een 2-tal uur garen.

### INGREDIËNTEN

- 5 **Enkele kipfilets** (10360320)
- 5 dl boskruidenolie
- 500 g wilde rozemarijn



Met onze fruitbereidingen kunt u mooi en smakelijk variëren en combineren. Als garnituur bij winterse wild- of feestgerechten. Wist u dat deze appel- en peerbereidingen ook verrukkelijk zijn in desserts en combi's met kaas?

\* BIJGERECHT \*



## Appel, veenbes en blauwe kaas

10

### BEREIDING

Schik de garnituur (veenbessen en granola) in een ovenschotel en snijd de appel voorzichtig in. Steek hierin de smeltkaas naar keuze (hier hebben we gekozen voor 'blauwe' kaas, zoals Achelse blauwe) en bijbehorende kruiden zoals tijm. Plaats 15 minuten in een voorverwarmde oven van 180°C en serveer bij een lekkere Maiski wildstoof of winterse schotel.

- Bereidingstijd: 5 min
- Oven: 15 min

### INGREDIËNTEN

- 10 Appeltjes met granola en veenbessen (10740980)
- 10 stukjes blauwe kaas naar keuze (Achelse blauwe, Gorgonzola)
- verse tijmtakjes

## Smakelijke bladerdeegtaart met vanilleroom, peertjes en passievruchten

5

### INGREDIËNTEN

- 1 vel bladerdeeg van 35 cm of een voorgebakken taartbodem van 30 cm
- 10 Peertjes met passievruchten (10740880)
- 1 l crème patissière (banketbakkersroom)
- citroentijm

### BEREIDING

Bak de bladerdeegtaart 'blind' voor in de oven of gebruik kant-en-klare bodems. Meng uw banketbakkersroom (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 20 minuten in uw voorverwarmde oven van 180°C.

- Bereidingstijd: 20 min
- Oven: 20 min



\* DESSERT \*

\* DESSERT \*



## Chocolademousse met appeltjes en veenbessen

10

### INGREDIËNTEN

- 2 l chocolademousse
- 10 Appeltjes met veenbessen (10740680)
- verse munt

### BEREIDING

Meng uw chocolademousse met appel in kwartjes gesneden, enkele veenbessen en wat sap. Schik in uw schaaltes en laat stevig worden in de koeling. Werk af met wat extra veenbessen en gehakte munt.

- Bereidingstijd: 10 min
- Koeling: 2 u









Meer inspiratie  
en informatie:  
[www.Maïski.be](http://www.Maïski.be)

**PLUKON CONVENIENCE OLEN**  
Industrielaan 13 - 2250 Olen - Belgium  
tel: +32(0)14 25 09 30  
[www.Plukon.be](http://www.Plukon.be) - [Maïski@plukon.be](mailto:Maïski@plukon.be)

**PLUKON**  
food group 