

*De smaak van vandaag,
klaar om te serveren.*



Maiski.be

Maiski is a division of **PLUKON**
food group 



PLUKON CONVENIENCE OLEN

- 100% Belgisch, lokaal, kleine voetafdruk
- 20 jaar ervaring in een veeleisende markt
- Constante kwaliteit en hoogwaardige presentatie
- Hoge kwaliteits- en hygiënecriteria (IFS Higher Level)

VAN BOER TOT BORD

We voelen ons mee verantwoordelijk voor elk onderdeel in de keten en zorgen voor gecontroleerd transport van zowel de levende kippen als van het gekoeld eindproduct.

Plukon Food Group loopt voorop als het gaat om innovatieve plansystemen en logistieke oplossingen, alles om het product zo vers mogelijk bij onze klanten te krijgen.



is a division of



Leestip:

Alle producten uit het Maïski assortiment zijn vet gedrukt

Rijst - pasta - granen schotels

- Onze kant-en-klare schotels zijn een uiterst geschikt onderdeel voor je winterse buffetten of feestelijke gerechten.
- Met alle feesten die deze herfst en winter op het programma staan, bieden we je een oplossing om je vlees-, vis- of vegetarische gerechten verder aan te kleden en zo van de ideale smaakpartner te voorzien.
- Deze schotels zijn gemakkelijk te personaliseren en krijgen zo jouw eigen signatuur met een stukje gegrilde kip, een gekookt stukje zalmfilet of gebakken rauwe ham, getopt met een lekkere saus van Maïski.



RISOTTO MET
BOSCHAMPIGNONS



HARTIGE
KIP-GROENTESCHOTEL
MET TRICOLEURE
PARELCOUSCOUS

Creatie: culinair-atelier.be

Hartige kip-groenteschotel met tricolore parelcouscous

Bij Maïski gaan we voor innovatie: zo is dit vernieuwend gerecht zowel koud als warm te serveren. De tricolore 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, warm of koud, in je gerechten zal deze parelcouscousschotel iedereen meevoeren in een ware 'warme' smaaksensatie. Dit gerecht past ook mooi op het buffet, in een winterse saladbar, als side dish bij je groenten of bij vis- en vleesgerechten met een oosters tintje.



NIEUW
2020
NIEUW

Gebakken loempia van filodeeg gevuld met hartige kip-groenteschotel met tricolore parelcouscous en gehakte koriander, geserveerd met een yoghurtsausje (1 deel mayonaise gemengd met kokosmelk en garam masala specerijen, afgewerkt met korianderblaadjes)

Krokant gegrild pitabroodje, gevuld met lauwwarme hartige kip-groenteschotel, tricolore parelcouscous geserveerd met sausje van Griekse yoghurt, afgewerkt met vers gehakte kruiden zoals platte peterselie, munt en dragon, extra gekruid met garam masala



Gevulde paprika met de Maïski gegrilde masalakip en tricolore parelcouscous, geserveerd met basis tomatensaus en afgewerkt met garam masala en bieslook



Risotto met boschamignons

Onze smeugige risotto is bereid met de typisch ronde rijstkorrel, beetgaar 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 boschamignons. Wat prei en lekkere Parmezaanse kaas maken het geheel af. De risotto met boschamignons kan verkocht worden als alleenstaand gerecht, maar kan ook je kant-en-klare gerechten, zoals dagschotels en feestelijke gerechten, extra ondersteunen.

NIEUW
2020
NIEUW



Gebakken portobello's gevuld met risotto met boschamignons afgewerkt met scampispiesje en salie



Gepimpt met krokant gebakken pancetta, in olijfolie gebakken salie



Rollade van kipfilet, Gandaham, mozzarella en basilicum geserveerd met risotto met boschamignons

EXTRA IN HET ASSORTIMENT

Ons assortiment van graancomponenten omvat ook bulgur, spelt, boekweit, rogge, quinoa en couscous. Het zijn allemaal componenten waarmee je creatief aan de slag kan om je klant te verleiden met smakelijke en gezonde gerechten.

Gele couscous en parelcouscous

De basis kant-en-klare gele couscous of parelcouscous biedt je als basisproduct zoveel mogelijkheden. Beiden kunnen zowel koud als warm geserveerd worden en zijn het ideale bijgerecht voor al je najaarsbereidingen die het zuiderse aspect naar boven brengen.



GELE
COUSCOUS

PAREL-
COUSCOUS

Parelcouscous

SHARING DISH: Gebakken Maïski aperosticks met lauwe salade van gestoofde wortel, rozemarijn en olijfolie, op smaak gebracht met paprika, kaneel, komijn en kipkruiden



Stoofpotje van gebakken witloof, rode bessen en dragon

Gele Couscous

Mediterrane gele couscousschotel met in olijfolie gestoofde pompoen, radicchio salade en chermoula (gemengde groene kruiden zoals peterselie, koriander look, olijfolie, paprikapoeder, korianderpoeder en gemalen komijn) geserveerd met krokant gebakken merguez worsten



De lekkerste tabouleh: gele couscous op smaak gebracht met in olijfolie gebakken ringen van puntpaprika, rode ajuinringen en gedroogde abrikoos, op smaak gebracht met gerookte paprika en tandoori specerijenmix

Voorgebakken en/of gepaneerde kipbereidingen

Getoast volkorenbroodje met olijventapenade, gegrilde groene asperges en salie, gegrilde kip ham en kaas



Het klassieke, maar niet meer weg te denken assortiment van Maïski, gepaneerd en voorgegaard. Dit gamma is snel klaar en is daarbij ook smaakvol en uitgebalanceerd. De ideale portie voor een dagschotel en ook voor toogverkoop. Perfect voor de late beslisser of mensen die weinig tijd hebben om een smaakvol en kwalitatief product voor te schotelen. Ook hier kijken we naar een kindvriendelijk product waar kwaliteit en smaak primeren.

KERSTSTER: deze 'ster' gemaakt van onze kwalitatieve kipfilet is omhuld met een heerlijke panade die na het opwarmen lekker krokant smaakt. Het is een echt kindgerecht, maar ook onze 'oudere' klanten weten deze Maïski klassieker te smaken. Onze kerstster is allround in bereiding: oven, pan, frituur en kan ook gegrild worden. Daarnaast zijn de smaakcombinaties eindeloos en past dit gerecht in elk culinair concept, als feestgerecht maar ook gewoon in een smakelijke winterse dagschotel.



Lauwe parelcoussalade met kerstomaatjes, sinaasappel en dragon geserveerd met de Maïski sinaasappelsaus



Stoof van mie (oosterse pasta) met rode ajuin, sojascheuten, shiitake champignons gemengd met de Maïski Fine champagnesaus op smaak gebracht met wat sojasaus

EXTRA IN HET ASSORTIMENT

Probeer ook onze kindvriendelijke Maïski kipnuggets om uw thema's en kidsmenu's te versterken. Daarnaast bieden we ook een kant-en-klare Thaise loempia, lekker en gemakkelijk te bereiden om je oosters geïnspireerd menu een krokante smaakbooster te geven. (Zie website)

Voorgebakken gevuld gamma



Gegrild meergranenbroodje, kruidenkaas met komijn, kip met champignons gebakken met witloof, rode salade en truffelmayonaise

Kip champignons

Een dubbele kippenlapje, gepaneerd met smakelijke panade en een lekkere champignonvulling.



Kip champignons krokant gebakken geserveerd met de Maïski risotto met boschampignons en sperzieboonrolletjes met spek

Kip ham en kaas

De marktreferentie. Geliefd in scholen, in instellings- of bedrijfskeukens of thuis op je bord. Dagschotels bij retail en horeca. In heel België de topper onder de gepaneerde kip-producten. Kip in een goudgeel jasje, gevuld met een smeug recept van ham en kaas.

Gestoomde wortelen zoetzuur met groene tagliatelle, kip ham en kaas en bigaradesaus, gemaakt op basis van de Maïski sinaasappelsaus met bruine fond, rode wijn en witte wijnzijn



Ovenschotel van Maïski gele couscous met gestoomde gele en groene courgette en kerstomaatjes, ovengebakken kip ham en kaas en pittige tomatensaus



Maïski.be

Rotisserie

Aperosticks

Deze kippenvleugeltjes, gemaakt van onze hoogwaardige kip, zijn zacht gekruid met onze geheime kippenkruiden en behouden na het opwarmen een evenwichtige smaak.

Deze 'kippenvleugeltjes' zijn allround in bereiding: oven, pan, frituurpan en kunnen ook gegrild worden. Daarnaast zijn de smaakcombinaties eindeloos en past dit gerecht in elk culinair concept thuis, niet enkel als aperitiefhapje dus.



Patatas bravas op smaak gebracht met pittige Spaanse kruiden, gebakken (of gefrituurde) aperosticks afgewerkt met lookmayonaise en srirachasaus



SHARING DISH: Gebakken Maïski aperosticks met lauwe salade van gestoofde wortel, rozemarijn en olijfolie, op smaak gebracht met paprika, kaneel, komijn en kipkruiden

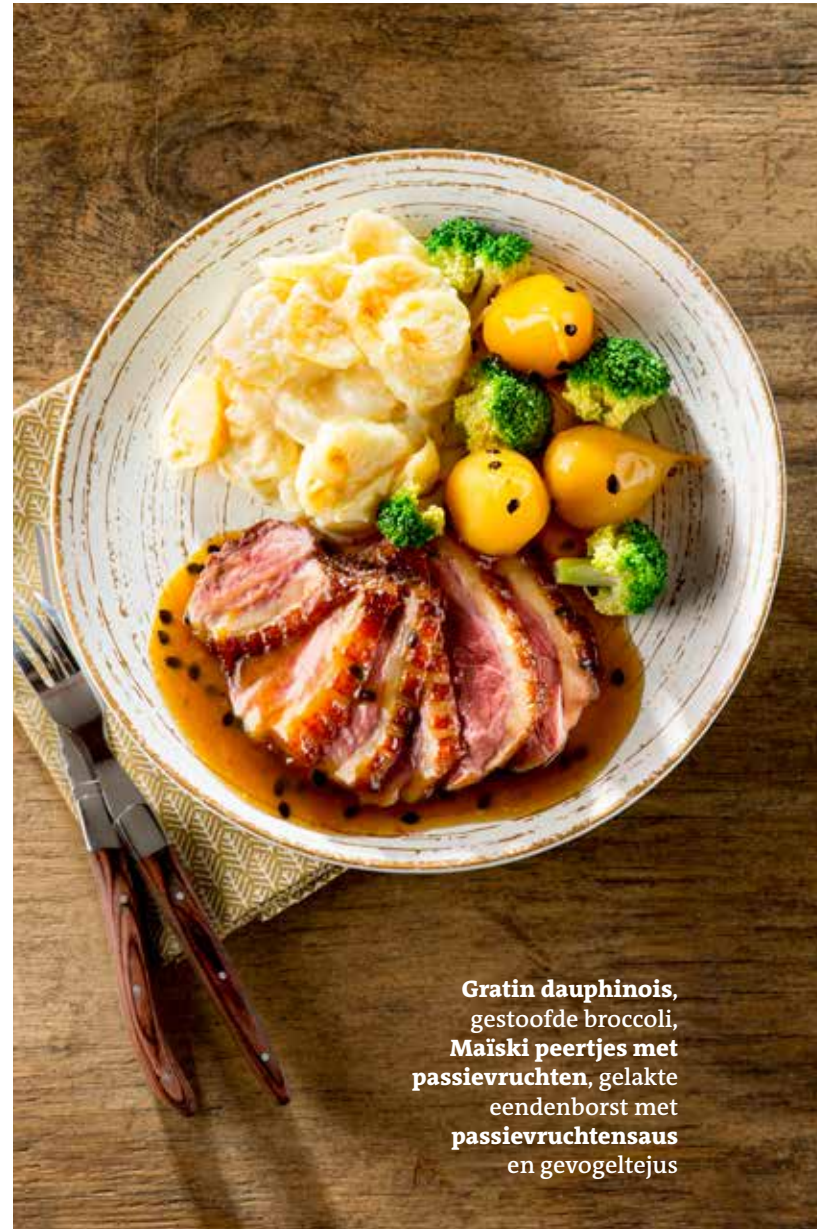
Maïski aperosticks gelakt met sinaas-appelsaus op smaak gebracht met sojasaus, bastaardsuiker, piment en koriander

Maaltijdcomponenten met aardappel

Ontdek en proef de gratins van Maïski. Onze gratins bestaan uit de lekkerste aardappelschijfjes en krokant gegaarde groenten, geselecteerd door onze ontwikkelaars om aan onze Maïski standaarden te voldoen. Op smaak gebracht met de romigste saus en heerlijke specerijen, voegen ze een extraatje toe aan al je maaltijden. De gratins zijn gemakkelijk op te warmen en hebben een lange houdbaarheid.



Gebakken Zeeuws lamscarré, witloofrolletjes met Gandaham, gratin dauphinois, Maïski Fine champagnesaus



Gratin dauphinois, gestoofde broccoli, Maïski peertjes met passievruchten, gelakte eendenborst met passievruchtensaus en gevogeltejus

Gratin dauphinois

De Franse aardappelklassieker is het paradepaardje uit het Maïski assortiment. Aardappelschijfjes, look, room en perfect afgekruid, meer moet dat niet zijn. Jij of je klant regeneert op alle mogelijke manieren: oven, grill, bain-marie, microgolf, alles kan.

Groentegratin

Lekkere aardappelschijfjes met beetgare groenten en op smaak gebracht met roomsaus. Kan zo geserveerd worden of als vulling voor je groentetaarten of quiches, verwerkt of op zichzelf staand.

Tartiflette met groentegratin met gebakken spek en Grand Chimay kaas



Gebakken omegabaars (of zeebaars), gestoofde venkel, Maïski sinaasappelsaus met Noilly Prat, gebakken groentegratin

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.

Onze sauzen bestaan uit de lekkerste ingrediënten die door onze ontwikkelaars speciaal geselecteerd werden om aan onze Maïski standaarden te voldoen. De sauzen zijn gemakkelijk op te warmen en hebben een lange houdbaarheid.



EXTRA AFGEWERKT:
met tomatenblokjes,
dragonblaadjes
en grijze garnalen



Druivensaus

Een zachte, romige gevogeltesaus vol gepelde en ontpitte druiven als garnituur, deze past perfect bij pasta, onze Maïski granen en gevogelte of een maaltijd met witte vis.

Aardappelpuree,
gestoofde prei
en druivensaus
met als proteïne
gestoomde
tongrolletjes of
klassiek met
kalkoenrollade



Gebakken hazenrug, aardappelbolletjes,
Maïski appeltjes met veenbessen
en boschamignonsaus

Boschamignonsaus

Deze klassieke romige wintersaus met gebakken boschamignons zit boordevol smaak. Ze past uitstekend bij gebakken rood vlees, krokant gebakken gevogelte maar geeft ook een extra toets aan je wildgerechten.

EXTRA AFGEWERKT:
met blauw gaderde
kaas zoals Gorgonzola
of Achelse blauwe,
stukjes hazelnoot en
rozemarijnblaadjes



Fine champagnesaus

Een zachte, romige gevogelte-saus op smaak gebracht met cognac en gearneerd met champignons. De saus past perfect bij lekker gevogelte ook wild en rood vlees.



EXTRA AFGEWERKT: met gestoofd witloof, witte wijn en fijngehakte bieslook



Gebakken ree-filet, spruitjes, Fine champagnesaus en Maïski gratin dauphinois, peertjes in rode wijn



EXTRA AFGEWERKT: met gebakken rode paprika, stukjes zeste van sinaasappel en dragon

Maïski aperosticks gelakt met sinaasappelsaus op smaak gebracht met sojasaus, basterdsuiker, piment en koriander

Sinaasappelsaus

Deze lekkere saus met uitgesproken sinaasappelsmaak zal de topper zijn van je winter- en eindejaarsgerechten. Hier wordt over gepraat ...





Wildsaus

Een smakelijke roomsaus met veel veenbessen als garnituur, die perfect past bij al je wildbereidingen van gevogelte en rood vlees. Maar ook met gehakt gevulde gevogeltebereidingen zullen hiermee op smaak gebracht kunnen worden.



Gebakken gehaktballetjes, type köttbullar, wildsaus, afgewerkt met fijngehakte kruiden zoals munt, peterselie en dragon

EXTRA AFGEWERKT: met gebakken champignons, citroentijm en eventueel port of madeirawijn

Basissaus voor kipvulling

Een zachte, romige velouté gevogeltesaus, goed gebonden, perfect als basis voor oven-schotels, gevulde vleestaarten zoals quiche of basis voor extra gebonden bereidingen.



EXTRA AFGEWERKT: met gestoofde rode paprika, gebakken champignons en salie



Kalfszwezerik kroketten: gebakken kalfszwezeriken met boschampignons aangevuld met basissaus voor kipvulling en gelatine, gepaneerd

Chicken pie: basissaus voor kipvulling, aangevuld met gebakken kiphaasjes, gekonfijte maagjes en lever-tjes in bladerdeeg. Afgewerkt met kippenjus.

Kant-en-klare gerechten

Een smaakvol gerecht serveren is niet altijd gemakkelijk. Maiski maakt hier een zekerheid van. Onze missie: met ons gamma kant-en-klare maaltijden iedereen een smaakvol moment laten beleven. Het gevarieerde assortiment van lekkere gevogelte-, vlees- en visgerechten biedt telkens weer een verrukkelijk moment die de smaakpapillen van jou en je klanten weet te beroeren.



PAREL-
COUSCOUS



GELE
COUSCOUS



VARKENS-
GEBRAAD
IN TUINKRUIDENSAUS

- Gemakkelijk om te serveren, in de toonbank en voor dagschotel-presentaties.
- Klassieke smaken die iedereen, van jong tot oud, weet te appreciëren.
- Gemakkelijk te regenereren, zowel in de combi-oven, microgolf of klassiek in de pan.
- Niet alleen lekker maar ook mooi gepresenteerd en met voldoende garnituur en saus.
- Perfect te combineren met zetmeel-component naar keuze. Tip: een ideale match met onze Maiski granen en aardappelproducten.



Scampi in een zacht duivelsausje: reuzenscampi in een licht pittige getomateerde roomsaus afgewerkt met bieslook.



Vispannetje de luxe: zacht gestoomde stukken zalmfilet en kabeljauw, verschillende tongrolletjes, allemaal graatloos, met lekkere scampi in een romige vissaus, afgewerkt met tomatenblokjes en peterselie.



Normandische tongrolletjes: lekker gesmaakte graatloze tongrolletjes, zacht gestoomd met een roomsaus op basis van visbouillon en witte wijn afgewerkt met mosselen, grijze garnalen en verse peterselie.

Gevulde kalkoenfilet Fine champagne: een gevulde, zacht gebakken kalkoenfilet met fijn gehakt. Samen geserveerd met de lekkere Fine champagnesaus met champignons en een vleugje Cognac.



**NIEUW
2020
NIEUW**

**NIEUW GERECHT
VOOR EINDEJAAR 2020
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!



Atlantisch kabeljauwhaasje met tomaat en garnalen: lekkere, zacht gestoomde, graatloze kabeljauwhaasjes met een roomsaus op basis van garnalen-visbouillon en witte wijn afgewerkt met stukjes tomaat, grote roze garnalen en verse bieslook.



Coq au vin: de klassieke Franse stoofpot met stukken kippenborstfilet en bovenboutfilet, verse champignons, zilveruitjes en het krokante spek, smakend met gebonden rode wijnsaus.



Varkenswangetjes met brunoise van peertjes: een lekker stoofpotje met de malste varkenswangetjes en perenblokjes, een klassieker in wording!



Stoofpotje van konijn met pruimen: lekker malse stukken konijn op smaak gebracht met een bruine biersaus en malse, pitloze pruimen, een Vlaamse oerklassieker die iedereen, van jong tot oud, weet te appreciëren.

Hongaarse goulash: heerlijke stukjes varkensvlees, sappig en mals in dit klassiek Hongaars gerecht met rode en groene paprika, verse champignons en tomaat.



Kalfsblanquette: malse stukjes kalfsvlees in dit klassiek Frans stoofgerecht met heerlijke wortelschijfjes, krokante witte selder en gebakken champignonschijfjes.



Aubergine gevuld met macaroni ham kaas en gestoofde aubergineblokjes



Macaroni ham kaas: een overheerlijke versie van de klassieke mac&cheese maar dan de typisch Belgische versie met overheerlijke blokjes gekookte ham, beetgaar gekookte macaroni en een kaasrijke bechamelsaus afgewerkt met een vleugje nootmuskaat. Succes verzekerd!

**EXTRA
RECEPTEN
MET DIT
PRODUCT**

Hinderagout: een smakelijke ragout, de lekkerste stukjes gebakken hinde op smaak gebracht met onze overheerlijke roomsaus en veenbessen.



Everzwijn forestièresaus: een stoofpotje met malse stukjes everzwijn en de klassieke wildsaus met stukjes gebakken spek en gestoofde champignons.



Mac&cheese taart: bladerdeeg-taart gevuld met macaroni ham kaas en gestoofde prei

Maaltijd- componenten met fruit

Warme fruitbereidingen zijn niet weg te denken als bijgerecht bij je winterse bereidingen en in de wildkeuken. Bij Maïski hebben we een assortiment uitgewerkt op basis van de lekkerste appels en peren.

Ze maken van je gerecht iets unieks, niet enkel de presentatie maar ook de smaak. Denk ook aan lekkere combinaties bij je wildpatés. Ze zijn verrassend eenvoudig, maar zitten boordevol smaak en passen uitstekend bij vernieuwende desserts.

PEREN
IN RODE WIJN

Peertjes met passievruchten

Fantastische smaakcombinatie zijn deze peertjes met passievruchtencoulis. Niet alleen zien ze er geweldig uit, ze smaken bovendien heerlijk bij wildbereidingen, lever- en wildpatés maar ook als ingrediënt bij je koude en warme desserts.



Als creatief voorgerecht met gegrilde toast, ganzenlever of 'faux gras' met peertjes met passievruchten



Pannenkoek met peertjes met passievruchten, pistacheroomijs



Gratin dauphinois, gestoofde broccoli, Maïski peertjes met passievruchten, gelakte eendenborst met passievruchtensaus en gevogeltejus

Peren in rode wijn

Heerlijke, rode minipeertjes in een zoete rode wijnjus.

Als creatief voorgerecht met gebakken zwarte pens (bloedworst) speculoos, blauwe kaas (Achelse blauwe of Gorgonzola) afgewerkt met lauw peertje in rode wijn



Peren in rode wijn verwerkt in chocoladetaart met dragon en zure room (zie ook p.30)

Gebakken ree-filet met spruitjes, Fine champagnesaus en Maïski gratin dauphinois, peren in rode wijn



Appeltjes met veenbessen

Mooie, rode miniappelen op smaak gebracht met overheerlijke veenbessen, de klassieker onder de fruitgarnituren.

Dame blanche met vanille-roomijs, appeltjes met veenbessen geserveerd met zandkoekjes en chocoladesaus afgewerkt met de veenbessensaus



Gebakken hazenrug, aardappelbolletjes, Maïski appeltjes met veenbessen en boschampignon-saus



Gebakken fazantenbout met gekonfijte pastinaak, aardappelkoekjes en wildsaus



Appeltjes met granola en veenbessen

Innovatie en trends opvolgen, daar gaan we voor. Deze fantastische bereiding van appeltjes smaakt naar meer, de lekkere granola, de zachte smaak van kaneel, zeker proeven!



Aardappelpuree, gebakken broccoli, appeltjes met granola en veenbessen, gebakken hindefilet en wildsaus



Bladerdeegtaartjes met geitenkaas, afgewerkt met appeltjes met granola en veenbessen, gegratineerd in de oven



Terrine van wildpaté met peperkoek, afgewerkt met lauwarme appeltjes met granola en veenbessen en rozemarijn

*'t was lekker,
vandaar de
propere borden*



Najaar 2020