

# FUTURE MENUS

*Cirque de la Sauce*



Unilever  
Food  
Solutions

# Klaar VOOR DE TOEKOMST

## Future Menus bundelt kennis en inspiratie van chefs over de hele wereld

Dit voorjaar presenteerden we vanuit Unilever Food Solutions 8 belangrijke trends voor het menu van morgen. Deze Future Menus-trends zijn tot stand gekomen dankzij de expertise en ervaring van 1600 chefs en 250 culinaire specialisten van Unilever Food Solutions. Omdat de wereld altijd in beweging is, willen we de vinger aan de pols houden en regelmatig nieuwe inzichten verwerven en delen over de belangrijkste ontwikkelingen. Voor Cirque de la Sauce leggen we in deze brochure uit waarom juist deze trends nú belangrijk zijn en duiken we dieper in de achtergronden, de betekenis voor jouw business en bieden praktische uitwerkingen in receptuur.

De ingrediënten van deze menu's zijn bepaald op basis van inbreng van ons rijke netwerk van chefs wereldwijd, consumentenonderzoek, vragen aan onze klanten en de populariteit van onze eigen producten. Al die ingrediënten zorgen samen voor een perfecte cocktail van inzicht en kennis voor creatieve professionals!

We maken de trends van Future Menus praktisch toepasbaar en inspirerend voor iedereen. Dat doen we door ze toe te lichten vanuit het perspectief van onze culinaire experts en ze te vertalen in nieuwe manieren van inspireren, inkopen en bereiden. Zo zorgen wij er zelf voor dat we voorop blijven lopen op het gebied van kennis en inspiratie én verzekeren wij ons ervan dat we altijd blijven luisteren naar de partij die het allerbelangrijkst voor ons is: onze klanten. Zij staan immers dagelijks in contact met hun gasten en hun team en weten precies tegen welke vragen en uitdagingen ze elke dag opnieuw aanlopen. Dit houdt ons scherp.

## Tips, tricks en recepten

8 trends benoemen is één. Die kennis daadwerkelijk praktisch vertalen naar de keukens is een heel ander verhaal. Daarom zijn we onze 250 chefs dankbaar dat zij al hun inzichten niet alleen hebben gedeeld en geanalyseerd, maar ook aan de slag zijn gegaan met direct toepasbare tips en tricks en geweldige recepturen. Future Menus is een uniek initiatief dat relevant blijft doordat Unilever Food Solutions het altijd blijft updaten en ontwikkelen. Lees verder en ontdek 8 trends, hun achtergrond en hun betekenis voor jouw keuken. Laat je verrassen door onze inspirerende recepten en de deep dive in onze 3 favoriete trends: Irresistible Vegetables, Low-Waste Menus & Modernized Comfort Food.



“Menu’s blijven evolueren, daarom ondersteunt Future Menus je bij het inspelen op de voorkeur van Gen Z en millennial gasten voor unieke culinaire ervaringen.”

**Chef Kees van Erp,**  
Global Executive Chef, Unilever Food Solutions

# INHOUDSOPGAVE

## Klaar voor de toekomst

Future Menus bundelt kennis en inspiratie .....2

## De chefs van Unilever Food Solutions

Wesley Bay & Jurgen Robijn.....7

Interview Wesley Bay .....8

## 10 Modernized Comfort Food

Populaire klassiekers als basis voor eigentijdse signatuurgerechten

**Nieuwe nostalgie** ..... 12

Recept:

**Birria taco**..... 14

Recept:

**Mexicaanse sausideeën**..... 16

## 18 Low-Waste Menus

Maak van jouw waste een winnaar

**Maximale creativiteit, minimale waste** ..... 20

Recept:

**Gerookte tomaten marshmallow** ..... 22

Recept:

**Detroit-stijl focaccia van bierbostel** ..... 24

**Hoe werken met je afval?** ..... 26

Recept:

**Prei-olie**..... 26

Recept:

**Knolseldersaus met miso** ..... 27

## 28 Irresistible Vegetables

Plantaardige proteïnen zijn het groene goud voor jouw inspiratie

**Groenten als diva**..... 30

Recept:

**Hot honey gekarameliseerde butternut**..... 32

Recept:

**Franse salade**..... 34

Recept:

**Dips op basis van groenten & fruit!**..... 36

## 38 Local Abundance

Vier het Lokale

**Lokale leveranciers maken jouw menu uniek**... 40

Recept:

**Traaggegaard buikspek** ..... 42

## 44 Flavor Shock

Beleving zonder regels

**Gen Z verwacht avontuur**..... 46

Recept:

**Ceviche van makreel en gambero rosso** ..... 48

## 50 Plant-Powered Protein

Vegetarische proteïne helden

**Er zit vaak een mooiere marge op groenten uit het seizoen dan op vis en vlees**..... 52

Recept:

**Oosterse NoChicken Burger** ..... 54

## 56 The New Sharing

Dynamisch en interactief

**De moderne gast zoekt afwisseling en verbinding** ..... 58

Recept:

**Rozenwater Panna cotta**..... 60

## 62 Feel-Good Food

Holistisch welzijn

**Gasten zoeken gerechten die energie geven, helpen bij afvallen of de weerstand versterken**..... 64

Recept:

**Rode bieten-linzen salade met verse vijgen en geitenkaas**..... 66

**Productoverzicht** ..... 68



“Future Menu is een ware schatkamer van internationale kennis en kunde van 250 van onze chefs van over de hele wereld. Deze rijke verzameling van wereldwijde culinaire ervaring is samengebracht in 8 inspirerende trends. Hierdoor biedt Future Menu een fantastische bron van inspiratie, die keukenprofessionals uitdaagt om verder te denken dan de dagelijkse routine.”

**Unilever chef Wesley Bay.**

Sinds September 2015 is Wesley Bay gestart bij Unilever Food Solutions als culinair adviseur. Daarvoor was hij als zelfstandig traiteur en freelance chef aan de slag en werkte hij als head chef bij het Kortrijks sterrenrestaurant Boxy's. Wesley focust zich nu vooral op restaurants en bistro's.



chefwesley\_  
volg Wesley voor nog meer inspiratie



chefjurgen\_  
volg Jurgen voor nog meer inspiratie

“Future Menu is zo interessant omdat onze chefs precies weten wat er speelt in de keuken. Welke vragen en problemen nu spelen, welke eraan komen en waar winst te behalen valt. Dat geeft Future Menu een unieke mix van inspiratie én praktijk.”

**Unilever chef Jurgen Robijn.**

Sinds 2023 versterkt Jurgen Robijn het team van Unilever Food Solutions als culinair adviseur. Na zijn opleiding aan Hotelschool Horiton Wommel, met een specialisatie in keuken en een bachelor hotelmanagement, deed hij o.a. ervaring op bij Restaurant d'Hoogh Mechelen en bij Sofitel Brussels Airport. Hij was ook jarenlang zelfstandig cateraar. Met zijn uitgebreide achtergrond en specifieke ervaring als slager, richt Jurgen zich nu op het ondersteunen van chefs in collectiviteiten (vooral in de gezondheidssector) en van slagers & traiteurs.



chefwesley\_



Culinair adviseur Belux Wesley Bay vertaalt culinaire trends van 2024 naar je keuken

## Weg met waste, GROENTEN IN DE SPOTLIGHTS EN COMFORT FOOD HERUITGEVONDEN

Groenten die de show stelen op je bord, comfort food met een hedendaagse twist en slimmer aan de slag gaan met producten voor een duurzame impact. Het zijn maar enkele menutrends uit het jaarlijkse rapport van Unilever Food Solutions. Aan het Trendrapport Future Menus werkten maar liefst 1600 experts en chefs uit 20 landen mee. Culinair adviseur Belux Wesley Bay kiest er zijn drie favoriete trends uit. Aan inspiratie geen gebrek!

### Trend 1: Onweerstaanbare groenten

“Groenten nemen al een poos geen genoeg meer met een bijrol op het bord. Terwijl hun functie vroeger beperkt was tot één of twee groenten in een gerecht – denk maar aan de traditionele gerechten met aardappelbereiding, een stukje vlees en een groente – richten we nu de spotlights op het rijke aanbod aan (seizoens)groenten. Ook onze kijk op de bereidingswijze evolueert. We (her)ontdekken groenten, gaan aan de slag met technieken van vroeger en smaken uit andere culturen en we variëren meer dan ooit. In groenten, maar ook in structuren. Chefs kunnen hier helemaal hun ding doen. De mogelijkheden zijn eindeloos. Denk bijvoorbeeld maar eens aan het gebruik van een knolselder: de schillen kun je roosteren en toevoegen aan je bouillon of ze drogen tot ‘as’, van het loof maak je een olie, van het vruchtvlees maak je chips. Ook konfijten, roosteren, pureren of bakken is een optie. Al die structuren ogen trouwens ook prachtig op je bord. Dat doet niet alleen watertanden, maar levert vaak ook Instaworthy gerechten en dus publiciteit voor je keuken op.

#### De favoriete groenten van Wesley?

- Ik hou ontzettend veel van **kolen**. Noem er eentje en ik ga er graag mee aan de slag. **Spitskool, boerenkool, rode kool, witte kool, spruiten**: ik raak hun rijke smaak nooit beu.
- **Zoete aardappel** is ook een erg veelzijdige groente en uitgegroeid tot een blijver. Van poffen tot stoven, als frietjes of in een soep, je kunt er alle kanten mee uit. Ook in wafel- en zelfs in donutvorm steelt deze bijzondere aardappel de show. De zoete smaak leent zich, net zoals die van pompoen of bijvoorbeeld gekaramelliseerde wortel, ook tot het verwerken in desserts.
- **Peulvruchten** als linzen zitten in de lift. Terwijl ze lange tijd als saai bevonden werden, herontdekken we nu volop hun voedingswaarde en talloze bereidingsmogelijkheden. Ze vormen een goede eiwit aanvulling die aansluit bij onze nieuwe voedingsgewoonten met minder vlees.

### Trend 2: Modern comfort food

“Het ultieme moderne comfort food? Streetfoodgerechten met een Belgische twist. Een taco op z'n Belgisch met bijvoorbeeld everzwijn, een hamburger met Aziatische ingrediënten ... Chefs gaan gretig aan de slag met invloeden uit alle windstreken en typische ingrediënten van bij ons. Aan de samenstelling van onze Vlaamse klassiekers zoals stoofvlees op grootmoeders wijze – toch ook écht comfort food – zullen we dan weer niet snel raken. Wij Vlamingen blijven wat dat betreft toch graag trouw aan onze klassiekers. Ook in deze trend is er trouwens een belangrijke rol weggelegd voor groenten: traybakes en stoofpotjes zijn erg in en zullen dat nog een hele poos blijven.

### Trend 3: Weg met waste

“Duurzaamheid maakt al enige tijd haar opwachting in de keuken. Niet alleen omdat een groen imago nu eenmaal goed oogt, het is ook een manier om efficiënter te werken in een tijd waar de foodcost een grote impact heeft op de winstmarge. Van ‘root to leaf’ werken loont écht. Het voorbeeld van de knolselder waarvan je alle onderdelen verwerkt, is ook hier van toepassing en maar een van de vele. Je kunt de schil van sinaasappels of citroenen nog opleggen of fermenteren, of ze drogen in zout voor gearomatiseerd zout. Of maak eens olie of een lekkere pesto van het loof van wortelen, en droog de schillen van uien.”

“We grijpen ook terug naar bereidingsmethodes van weleer: fermenteren en opleggen zijn aloude technieken, maar zorgen nog steeds voor heerlijke smaken en structuren in je gerechten. Ik fermenteer ook aspergeschillen om er nadien een heerlijke vinaigrette of saus mee te maken en ken zelfs iemand die sojasaus maakt van koffiegruis. Om maar te zeggen: met wat creativiteit kom je heel ver. Net zoals met een goede portionering: de tijd van de overvolle borden is voorbij. Je betaalt als uitbater nu eenmaal ook voor de restjes die in de vuilnisbak belanden. Geef je klanten liever de mogelijkheid om bijvoorbeeld extra garnituur bij te bestellen.

#### Zo ga je voor low waste

- De **schil van een tomaat** kun je frituren, de **pitjes** van de vrucht kun je verwerken tot een serum van tomaat, het vruchtvlees gebruik je naar believen. Bij mij verdwijnt alleen het groene kroontje bij het afval.
- Het **hardere hartje van de salade**? Dat verander je dankzij een beetje blancheren en grillen in een heerlijk smaakbommetje.
- De **buitenste kleine blaadjes van bloemkool** zijn echte smaakmakers wanneer je ze opbakt in een pan. De **groene bladeren** kan je behandelen als kimchi – de harde nerven van de bladeren kan je kruiden en roosteren.
- Een topping met crunch? Snijd een **broccolistengel** dan eens in julienne en leg deze op.
- Gebruik van **koriander** niet alleen de blaadjes, maar ook de **wortel**, net zoals in de Aziatische keuken.
- **Restjes kaas**? Die kun je gemakkelijk in een geraspte versie hergebruiken. Ook lekker om er een kaaskoekje of kaascracker van te maken.

Op zoek naar meer inspiratie?  
Neem dan een kijkje op [ufs.com](https://www.ufs.com)



# MODERNIZED

# COMFORT FOOD

*Populaire klassiekers als basis  
voor eigentijdse signaturgerechten*

Bepaalde gerechten zullen altijd terugkomen. Van hamburger tot salade Niçoise en van paella tot curry. Het is de kunst die klassiekers een moderne twist te geven, zonder te verliezen wat ze zulke hardlopers maakt op praktisch iedere menukaart.

Jouw eigen smaak en signatuur maken comfort food spannender, zonder dat je inlevert op vertrouwdheid en aantrekkingskracht. Creatieve chefs passen de bekende receptuur van de klassiekers aan om deze aan te laten sluiten op hun eigen smaak en filosofie. De voordelen? Comfort food klassiekers zijn altijd hardlopers op je menu, dus met een update blaas je jouw populairste gerechten nieuw leven in. Bovendien is het fantastisch je eigenheid en creativiteit kwijt te kunnen in deze gerechten en ze helemaal van jou te maken.

Wat te denken van de taco van chef Andres Cardona? Een perfect voorbeeld van hoe je met lokale ingrediënten en innovatieve technieken een klassieker kunt aanpassen. Dat maakt dit bekende gerecht weer spannend en eigen, zonder dat hij de elementen verliest die taco's al generaties lang zo populair en vertrouwd maken.



## Nieuwe NOSTALGIE

### Klassieke comfort food, vertaald naar het nu

Alle keukens ter wereld hebben zo hun klassiekers, vaak op basis van lokale ingrediënten en altijd met een perfecte, uitgekristalliseerde balans in smaken en structuren. Het is een feest voor moderne chefs om diep te duiken in de klassiekers van een land of regio om daar de allerbeste elementen uit te halen en met een eigen twist nieuw leven in te blazen. Zeker omdat gasten steeds meer interesse hebben in lokale producten, culinaire tradities en authenticiteit. 65% van de ondervraagde chefs denkt dan ook dat deze trend de komende jaren sterk zal groeien.

### Spelen met innovaties en ingrediënten

Gerechten als een loempia, een taco of een burger hebben zich door de eeuwen wereldwijd bewezen als onverwoestbaar populaire gerechten waar gasten keer op keer om vragen. Dat betekent gelukkig niet dat ze onaantastbaar zijn. Het is fantastisch om te analyseren welke bouwstenen juist deze gerechten zo aantrekkelijk maken en te spelen met de mogelijkheden die deze kennis biedt. Het allermooiste is: chefs kunnen vooruitkijken door terug te blikken naar Belgische producten van topkwaliteit. Vervang quinoa eens met een oergraan als gerst in een gerecht. En gebruik voor een ceviche bijvoorbeeld makreel uit de Noordzee en vervang het zuur van de limoen met een product als duindoorn. Door een vertrouwd en geliefd gerecht opnieuw uit te vinden met lokale producten, verleid en verras je jouw gasten met een eigen interpretatie van de mooiste klassiekers.

“Deze oude en vertrouwde gerechten komen weer terug en worden in een nieuw en modern jasje gestoken.”

**65%** van de chefs gelooft dat deze trend in de toekomst zal groeien.



# BIRRIA TACO

XNIPEC SALADE / SALSA TEMADA

door Chef Andres Cardona, UFS Chef Manager NOLA  andres\_chef\_ufs

## Birria Ingrediënten voor 180 st

7 kg runderschenkel  
4 kg lamsbout  
30 l water  
3 kg witte ui  
500 g knoflook  
15 st guajillo chili  
15 st chili puya  
10 st ancho chili  
2 l appelazijn  
600 g **Knorr Professional Vleesbouillon in Poeder**  
1 l plantaardige olie  
200 g komijnzaad  
200 g oregano, gedroogd  
100 g zwarte peperkorrels  
20 st laurierblaadjes  
10 st kruidnagel  
400 g korianderzaadjes  
200 st corn  
Tortillas 12 cm  
40 st limoen, in partjes

## Bereiding

Kook het rundvlees en lamsvlees in een snelkookpan of in een normale hoge pan

met het water, de helft van de ui en de helft van de teentjes knoflook, 10 laurierblaadjes en Knorr Professional Vleesbouillon in Poeder.

Kook voor de marinade de ancho, guajillo en puya chilipepers in water tot ze zacht zijn, samen met de rest van de ui en de knoflook.

Rooster de komijn, peper, oregano, kruidnagel, kaneel en laurierblad droog.

Blender de chilipepers met de ui, de knoflook, de geroosterde specerijen en de azijn tot je een gelijkmatig en dik mengsel hebt.

Help indien nodig met het water van het koken van de chilipepers om de gewenste textuur te krijgen.

Verhit de olie en voeg de marinade toe. Laat 5 min op laag vuur koken.

Als het vlees gaar is, voeg de marinade toe aan de kookbouillon en laat verder koken tot het vlees heel zacht is.

Als het vlees klaar is, het vlees in stukjes trekken en terug in de saus plaatsen.

## Xnipec Salade Ingrediënten voor 180 personen

4,5 kg rode ui  
200 g habanero chili, vers  
1 l witte azijn  
2 l sinaasappelsap  
40 g **Knorr 1-2-3 Aromat Smaakverfijner**  
20 g oregano, gedroogd  
200 g **Knorr Professional Knoflook Specerijenpuree**  
Koriander, fijngehakt

## Bereiding

Snijd de ui in dunne julienne reepjes, rooster de habanero chili en snijd in dunne julienne reepjes.

Meng de witte azijn met het sinaasappelsap, de Knorr Aromat, de Specerijenpuree Knoflook en mix tot het opgelost is. Meng dit onder de fijngesneden ui.

Voeg de fijngehakte habanero toe aan de uien en meng. Voeg de oregano toe en meng opnieuw.

Plaats de bekomen salade in een vacuümzak en trek luchtledig. Plaats gedurende minstens 12 uur in de koelkast.

Verdeel de salade in de schalen en werk af met wat fijngehakte koriander.







### Salsa verde

De hoofdingrediënten van deze groene saus zijn knoflook, ui, Serrano-peper en koriander.

### Encacahu atado

Net zoals mole heeft dit recept pinda's en pompoenpitten als belangrijkste ingrediënt, maar dan iets pikanter door de toevoeging van Guajillo- en Chipotle-pepers.

### Salsa poblana

Zachte groene poblano-pepers, oorspronkelijk afkomstig uit de Mexicaanse staat Puebla, vormen geroosterd of gebakken de basis van deze saus, die perfect samengaat met kip of pasta

### Salsa roja

Deze rode saus is een essentieel onderdeel van chilaquiles, een populair ontbijtgerecht met gebakken maïstortilla's, maar je kunt het ook gebruiken voor taco's.

### Mole rosa

Gedroogde chipotle, rozenblaadjes en kruiden, zoals kruidnagel, komijn en kaneel, vormen de ingrediënten van deze saus, die perfect past bij varkensvlees, kip, vis en octopus.

## TIPS VOOR EEN MEXICAANSE SAUS

BIJ MODERNE HAMBURGERS, PASTA, KIP EN NOG MEER

Met Chef Carlos Venegas, Mexico

Tekst door Ryan Cahill

Ga voor meer Mexicaanse receptideeën naar [ufs.com](https://www.ufs.com)



# LOW-WASTE

# MENUS



*Maak van jouw waste een winnaar*

Ingrediënten worden steeds duurder en je gasten vinden duurzaamheid steeds belangrijker. Twee redenen dat Low-Waste Menus een prominente plek hebben gekregen in Future Menus van Unilever Food Solutions. De bekendste wasteverwerker in de keuken is misschien wel de bouillon waar karkassen, schillen en snijresten van groenten hun smaak nog volop kwijt kunnen. Quiches, croutons en terrines zijn andere klassieke gerechten waar je bijvoorbeeld je 'lelijke' groenten of snijafval waarde mee kunt geven. Maar moderne Low-Waste Menus gaan veel verder dan die klassieke oplossingen. En dat is goed nieuws voor je marge, creativiteit én voor de duurzaamheid van jouw keuken.

Chefs broeden op manieren om nieuwe gerechten te maken met delen van producten die ze vroeger als afval zagen. Unilever Food Solutions Chef Brandon Collins ontwikkelde bijvoorbeeld een pesto van worteltopjes en dat is nog maar het topje van een ijsberg aan mogelijkheden. Daag jezelf daarom uit om meer te leren over de mogelijkheden en smaken van je producten.



## Maximale CREATIVITEIT, MINIMALE WASTE

### Werken met waste prikkelt de fantasie

We weten allemaal wat we kunnen maken van een banaan. Maar kun je eigenlijk ook iets met de schil? Het zijn deze vragen die chefs aan het denken zetten over delen van hun producten die ze vroeger als afval zagen. En dat is de hoogste tijd, want voedselverspilling is een omvangrijk vraagstuk. Wereldwijd eindigt een derde van al het geproduceerde voedsel als afval! Dat is niet alleen een groot milieuprobleem, het is ook nog eens heel duur. De horeca heeft te maken met sterk stijgende inkooprijzen, waardoor we allemaal gedwongen zijn het maximale uit onze inkoop te halen.

“Alles wat je niet in de prullenbak gooit, vertaalt zich in geld op je bord.”

**33%** van al het wereldwijd geproduceerde voedsel gaat verloren.



**De chefs van Unilever Food Solutions moedigen iedere professional in de keuken aan om meer te halen uit hun producten.**

Door bijvoorbeeld nog eens na te denken over de steel van je broccoli of bloemkool. Is het niet mogelijk die dun te snijden, te fermenteren en zo te werken aan jouw eigen waste-piccalilly van lokale groenten? Niet alleen een nieuwe bestemming voor een product dat je anders misschien weg zou gooien, ook nog eens lang houdbaar! Een goed verhaal, een heerlijk product en een mooie marge zijn het resultaat. Dat creëert een positieve, nieuwe energie van duurzaamheid en creativiteit in je keuken en rond je restaurant. Oh, en die bananenschil? Onze executive chef voor Noord-Amerika Brandon Collins sneed ze flinterdun, mengde ze met azijn, suiker en een klein beetje jalapeno en gebruikte de saus als topping voor zijn oesters. “Supersimpel, maar het bracht de mooie fruitsmaak van de banaan helemaal naar boven.”



# GEROOKTE TOMATEN MARSHMALLOW

door Chef Ronald van der Laars, UFS Chef BD Kitchens  ufs\_chef\_ronald

## Ingrediënten voor 10 personen

250 g tomaten  
4 ml Knorr Professional  
Intense Flavours Deep  
Smoke  
7 ml Knorr Professional  
Liquid Concentrate  
Groenten  
100 ml water  
25 g Knorr Textuur Gelei  
25 g crispy quinoa  
Tomatenpoeder

## Bereiding Marshmallow

Emondeer de tomaten en  
snijd deze in partjes.

Hou de schillen opzij.

Mix de partjes tomaat  
met de Knorr Professional  
Intense Flavours Deep  
Smoke, de Knorr  
Professional Liquid  
Concentrate Groenten en  
het water.

Passeer door een fijne  
puntzeef en meet 250 ml  
af van het bekomen meng-  
sel en kruid eventueel  
bij met zout en wat  
cayennepeper (mengsel  
moet ijskoud zijn alvorens  
op te kloppen).

Klop het mengsel samen  
met de Knorr Textuur  
Gelei tot een luchtige  
massa in een batteur (met  
ijs onder de mengkom).

Plaats de bekomen massa  
in een vorm of schaal en  
plaats deze afgedekt in de  
koelkast.

Droog de schillen van de  
tomaat in de frituur op  
160°C tot krokant.

## Opmaak

Leg de marshmallow op  
een plateau.

Bestrooi met de crispy  
quinoa en het tomaten-  
poeder en werk af met  
de gefrituurde tomaten-  
schillen.



LOW-WASTE MENUS

Een van de wereldwijde topgerecht met een vezelrijke focaccia basis, overgoten met een pesto gemaakt van worteltoppen, wortel aioli, gefermenteerde knoflook, en een vleugje pit van Nduja



# DETROIT-STIJL FOCACCIA VAN BIERBOSTEL

MET NDUJA, WORTEL-AIOLI, PESTO VAN WORTELLOOF EN GEFERMENTEERDE KNOFLOOKCRÈME

door Chef Brandon Collins, UFS Head Chef Noord-Amerika  chefbrandonc

## Ingrediënten voor 4 personen

### Wortel-aioli

250 g **Hellmann's Real Mayonaise**  
250 g oranje wortels, het loof verwijderd, gewassen en opzijgelegd  
28 g pikante saus  
28 g rijstazijn  
peper & zout naar smaak

### Pesto van wortelloof

240 g wortelloof, geblancheerd  
120 g spinazie, geblancheerde schil van 1 citroen  
56 g olijfolie  
56 ml koolzaadolie  
1 stuk avocado  
225 g geraspte parmezaan, de korst bewaren  
peper & zout, naar smaak

## Gefermenteerde knoflookroom

12 stuks gefermenteerde teentjes knoflook, geraspt  
225 g **Knorr 1-2-3 Witte Crème voor Soep en Saus**  
826 g water  
1 stukje parmezaankorst  
peper & zout, naar smaak

## Gefermenteerde knoflook

25 teentjes knoflook  
472 g water  
1,5 el zout  
1 tl venkelzaad  
3 laurierblaadjes  
1 tl gedroogde oregano

## Pizzadeeg

550 g bloem  
295 g warm water  
2 tl instant gist  
2 tl suiker  
2 el olijfolie  
patentbloem, indien nodig

## Samenstelling Recept voor 1 deeg

112 g vochtarme mozzarella, gesneden  
112 g goudakaas, in blokjes gesneden  
112 g wortel-aioli  
25 g pesto van wortelloof  
25 g knoflookcrème  
112 g Nduja



# HOE WERKEN MET JE afval?



VERWERKEN VAN PREISTENGELS



## PREI-OLIE

**Ingrediënten voor 10 personen**

1 l maisolie  
700 g groen van prei  
zout  
peper

**Bereiding**

Plaats het gewassen groen van prei in een blender. Verhit de maisolie tot 70°C. Giet de warme olie op het groen van prei en laat het geheel fijn mixen. Giet de bekomen olie in een puntzeef en laat uitlekken.

**TIP!**  
**ZERO WASTE!**

Heb je preiresten of een overschot aan prei na het schoonmaken? Verwerk deze dan tot een smaakvolle prei-olie die perfect is om gerechten mee af te werken.

# KNOLSELDELSAUS MET MISO

VERWERKEN VAN KNOLSELDER-SCHILLEN

**Ingrediënten voor 10 personen**

150 g schillen van knolselder  
50 g sjalot  
20 g Knorr Professional Gember Specerijenpuree  
5 g Knorr Primerba Tijn  
30 ml sanbaizu (of dashi)  
25 g miso  
500 ml Knorr Professional Gebonden Kalfsjus Vloeibaar  
5 ml Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh

**Bereiding**

Verhit wat vetstof en kleur er de gewassen knolselderschillen en de sjalot in aan tot mooi bruin.

Voeg de Knorr Professional Gember Specerijenpuree en de Knorr Primerba Tijn toe en laat even meestoven. Blus met de sanbaizu en voeg de miso en de Knorr Professional Gebonden Kalfsjus Vloeibaar toe. Laat het geheel 5 à 10 min zachtjes koken.

Mix de saus glad en breng op smaak met de Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh.



**TIP!**  
**SKIP FOOD WASTE**

Wist je dat de meeste vitamines onder de schil zitten? Geroosterde knolselderschillen leveren bovendien gigantisch veel smaak op.



# IRRESISTIBLE



# VEGETABLES



*Plantaardige proteïnen zijn het groene goud voor jouw inspiratie*

In deze brochure zoomen we in op de trend Irresistible Vegetables uit Future Menus van Unilever Food Solutions. Deze trend raakt aan twee van de belangrijkste consumentenzorgen van onze tijd: gezondheid en duurzaamheid. Het is namelijk gezonder voor ons om wat vaker te kiezen voor groenten en plantaardige producten belasten het milieu veel minder dan vlees en vis.

Het is misschien even wennen, maar uiteindelijk is het voor vrijwel iedere chef een feest om te beginnen met denken vanuit groenten. Het aantal verschillende soorten is namelijk vrijwel eindeloos en de seizoenen brengen telkens nieuwe smaken, producten en combinaties. Met jouw professionele kennis, kunde en een beetje inspiratie kun jij je gasten verbluffen met kleurrijke, gezonde en afwisselende gerechten vol verrassende smaken. Bovendien zijn groenten vaak goedkoper dan dierlijke producten en dat is weer goed nieuws voor je inkoop. Duik daarom dieper in de wereld van deze onweerstaanbare groenten: onderscheid je als chef, verras je gasten en pluk de vruchten in je keukenmarge!



## GROENTEN ALS DIVA: VAN BIJROL OP HET BORD, NAAR *plants with star power*

Het lijkt niet altijd even eenvoudig om geweldige groentegerechten neer te zetten, maar het is puur een kwestie van wennen, verkennen en uitproberen.

De plant-based keuken is nog relatief onontdekt en koksopleidingen richtten zich vooral op de klassieke Franse keuken waar veel dierlijke producten worden gebruikt. Chefs moeten dus zelf aan hun informatie, oplossingen en inspiratie zien te komen, terwijl daar nog niet zoveel van beschikbaar is als voor vis- en vleesgerechten.

“Een portie van 100 gram pompoen levert je vitamine A, C en E. Het is de vezelrijke, caloriearme koning van de herfst.”

Het is bij het ontwikkelen van jouw signaturgerechten met groenten belangrijk te kijken naar wat je gasten zo waarderen aan vlees: umami, een knapperige korst, wat vet om de smaak te dragen en een combinatie met kruiden en sauzen die gewoon helemaal klopt. Gelukkig komt er steeds meer kennis beschikbaar om deze resultaten ook te boeken met groente. Langzaam maar duiken er tips en technieken op om met groenten te verrassen en verleiden.

### Aan de slag

Als je eenmaal helder hebt wat je groenten nodig hebben, gaat er een wereld aan mogelijkheden voor je open. Neem een eenvoudige groente (met een geweldige marge!) als spitskool. Die kun je gelakt met honing serveren, van de Green Egg met een mooie rooksmak, of fermenteren om een pittige hartigheid aan je gerechten toe te voegen. Met een goede analyse en slimme technieken, mist niemand het vlees in zulke gerechten.

Mooie kruiden en marinades zijn een makkelijke manier om karaktervolle groentegerechten te serveren. Unilever Food Solutions chef Pinar Balpilar adviseert om ook andere bekende gekruide gerechten eens te bereiden met groenten in plaats van met vlees.

“Je kunt vlees vervangen met toegankelijke en betaalbare groenten door de smaken van klassieke gerechten toe te passen. Probeer bijvoorbeeld eens een gegrilde Turkse kebab op basis van groenten, gecombineerd met umamirijke en stabiele sauzen en aromatische en krachtige kebabkruiden.” Sowieso geldt: kijk eens buiten de Europese keuken naar gerechten uit bijvoorbeeld India waar vegetarische curry's tot de rijke traditie behoren. Laat je inspireren en verras je gasten met jouw wereldse groentesmaken.





# HOT HONEY GEKARAMELISEERDE BUTTERNUT

MET OPGEKLOPTE FETA, GEFRITUURDE KALE EN SALIE EN MINIPITABROOD

door Dana Cohen, UFS Global Chef Verenigde Staten  [chefdana\\_eats](#)

## Ingrediënten voor 30 personen

### Butternut

1,3 kg butternut,  
blokjes ±1 cm  
50 ml olijfolie extra virgin  
4 g Knorr Primerba Tijn  
5 ml Knorr Professional  
Liquid Concentrate

### Groenten

15 ml Hot Honey  
10 g Knorr Professional  
Knoflook Specerijenpuree  
1 g kaneelpoeder  
1 g gerookt paprikapoeder  
Pezo

## Bereiding

Meng alle ingrediënten en  
plaats in een ovenschotel  
op bakpapier.

Rooster op 210°C tot  
goudbruin en geka-  
rameliseerd (± 20 min).

## Opgeklopte feta

230 g Hellmann's Real  
Mayonaise

230 g feta kaas  
Zeste van 1 citroen  
Zwarte peper van de  
molen

## Bereiding

Mix alle ingrediënten tot  
een gladde massa in de  
blender.

## Gefrituurde boerenkool en salie

30 st salieblaadjes  
200 g boerenkool

## Bereiding

Frituur de salie en de  
boerenkool op 170°C tot  
krokant.

Laat uitlekken en kruid  
met wat zout.

## Opmaak

30 st mini pitabroodjes  
Gekarameliseerde  
butternut  
Opgeklopte feta  
Gefrituurde boerenkool  
Gefrituurde salie  
120 g geroosterde  
pompoenpitten, grof  
gehakt  
Salsa macha  
175 g brunoise van groene  
appel

## Bereiding

Plaats in de schaal de  
warme gekarameliseerde  
butternut.

Verdeel met een spuitzak  
de opgeklopte feta (in  
dotjes).

Werk af met de gefrituurde  
salie en boerenkool.

Bestrooi met de geroosterde  
pompoenpitten en  
brunoise van appel.

Lepel wat van de salsa  
macha hierover.

Serveer met de warme  
pitabroodjes.



IRRESISTIBLE VEGETABLES



# FRANSE SALADE

MET LINZEN, POMPOEN, BLOEMKOOL EN HONING-MOSTERDDRESSING

door Chef Wesley Bay, Head Culinary Advisor België  chefwesley\_

## Ingrediënten (10 personen)

1 kg pompoenpartjes  
1 kg bloemkool, in partjes  
gesneden  
50 ml olijfolie  
50 g Knorr Primerba  
Tuinkruiden  
500 g gekookte linzen  
250 ml Hellmann's  
Mosterd Dressing  
200 g kaas, cottage  
cheese  
100 g hazelnootjes  
(getoast)  
50 g waterkers  
Peper van de molen

## Bereiding

Meng de pompoenpartjes samen met de bloemkoolpartjes, de olie en de Knorr Primerba Tuinkruiden.

Plaats ze in een ovenschaal en rooster ze in een voorverwarmde oven van 200 °C gedurende ±12 minuten. Koel de groenten snel weer af.

Meng de gekookte linzen onder de afgekoelde groenten en plaats in een serveerschaal en verdeel hierover de Hellmann's Dressing Honing-Mosterd gevolgd door de cottagecheese, de gekneusde hazelnoten en de tuinkers.

Werk af met wat verse zwarte peper uit de molen.

## Tip

Deze salade maak je in een handomdraai lactosevrij. Vervang de cottagecheese door verkruimelde zachte tofu. Die past ook uitstekend bij de honing-mosterddressing.



# DIPS OP BASIS VAN GROENTEN & FRUIT!

## Muhammara

200 g Knorr Professional Napoletana Tomatensaus  
50 ml Hellmann's Vinaigrette Sjalot Rode Ui  
10 g Knorr Professional Knoflook Specerijenpuree  
1 kg rode paprika (diepvries)  
100 g walnoten  
5 g komijnpoeder  
zout



## Vinaigrette vierge

20 g sjalot, fijngesneden  
50 g tomaat, in blokjes  
200 ml Hellmann's Vinaigrette Sjalot Rode Ui  
5 g bieslook, fijngesneden  
5 g peterselie, fijngesneden



## Mangodip

25 g Knorr Professional Paprika Specerijenpuree  
5 g Conimex Sambal Oelek  
10 ml Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh  
500 g diepvries mango  
15 g pijpajuin, fijngesneden



## Rode biet dip

400 g Hellmann's Dressing Yoghurt  
500 g rode biet, gekookt  
Meng beide ingrediënten in een cutter tot een gebonden saus.



## Dressing rucola

100 g rucola  
400 g Hellmann's Dressing Classic

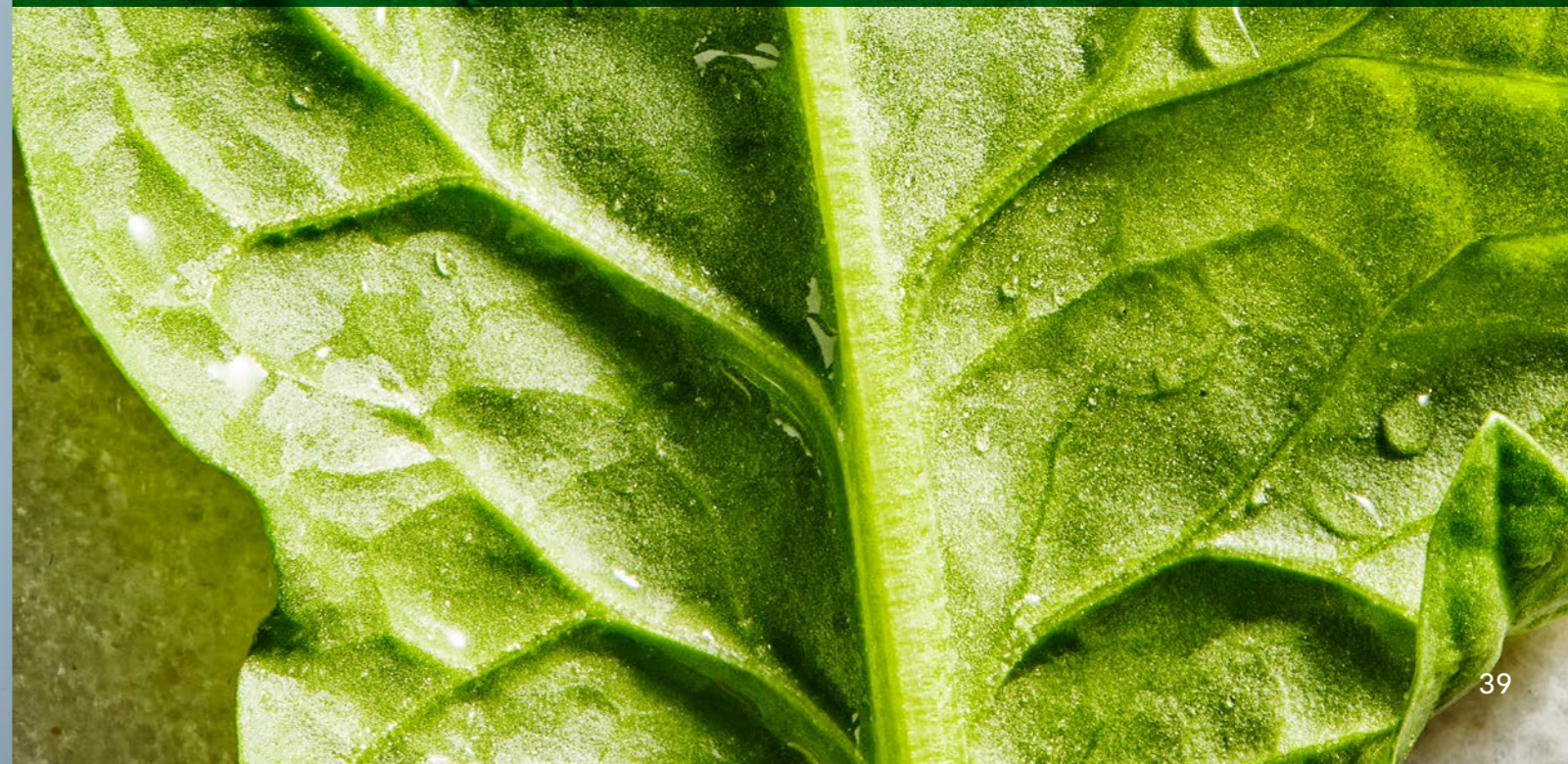


LOCAL



ABUNDANCE

*Vier het Lokale*





## LOKALE LEVERANCIERS MAKEN *jouw menu uniek*

De mogelijkheden voor mooie ingrediënten uit de buurt zijn eindeloos. Goed nieuws: een ruime meerderheid van de gasten zegt bereid te zijn meer te betalen voor lokale producten. Het samenwerken met lokale leveranciers wordt daarom belangrijker dan ooit. Of dat nu via de groothandel gaat of direct met producenten in je omgeving, een product met een goed verhaal, kennis over de aanpak van de productie en zo weinig mogelijk food miles geeft je gerechten naast culinaire ook emotionele diepgang.

Lokale leveranciers helpen ook nog eens jouw menu uniek te maken. Het gebruik van de allerbeste regionale producten zorgt ervoor dat bezoekers van jouw stad of regio speciaal bij jou zullen reserveren voor een ervaring die ze 'thuis' nooit zo vers en verrukkelijk kunnen beleven. Topkwaliteit combineert perfect met unieke en integere storytelling: Met de prachtigste producten uit het seizoen en een goed verhaal over jouw bevlogen boeren, kun je verleiden, verrassen en verwennen. Daarnaast vinden gasten het prachtig als je zelf een moestuin hebt of, als je daar geen ruimte voor hebt, zelf je kruiden kweekt en plukt in de keuken of het restaurant. Het is zonder al te veel moeite mogelijk waarde, smaak en beleving toe te voegen en gebruik te maken van jouw lokale kracht. Denk ook eens na over manieren om exotische ingrediënten zoals limoen, avocado, garnalen uit Vietnam of wagyu uit Japan te vervangen door lokale producten. Het vraagt om een andere manier van inkopen, maar loont in versheid en kracht in de lokale keten.



**77%** van Gen Z is bereid om meer te betalen voor lokaal geproduceerd voedsel.

# TRAAGGEGAARD BUIKSPEK

ESPUMA VAN DEMI-GLACE/CHUTNEY DUINDOORNBES/GEDROOGDE UI  
KIMCHI VAN RODE KOOL/CALENDULA

door Chef Wesley Bay, Head Culinary Advisor België  chefwesley\_

## Ingrediënten voor 10 personen

### Aromatische Varkensbuik

10 kg varkensbuik  
5 l water  
150 g npz (nitrietpekkel)  
165 g zout  
165 g suiker  
Jeneverbessen, peper,  
citroengras, rode chilipeper,  
laurier, knoflook, korianderzaad,  
steranijs, kardemom, venkelzaad,  
verse dragon, kafirlimoenblad

### Espuma van Demi-Glace

1 l Knorr Professional Demi-Glace  
Vloeibaar  
25 g Knorr Professional  
Pepermix Specerijenpuree  
25 g Knorr Professional  
Gember Specerijenpuree  
50 g Knorr Professional  
Knoflook Specerijenpuree  
25 g Knorr Professional Intense  
Flavours Roast Umami  
25 g dragonazijn  
200 g gelatine van het buikspek  
(kookvocht uit de vacuumzak)  
50 g boter  
50 g Knorr Maizena Express  
Bruine Sausbinder (facultatief)

### Kimchi van rode kool

1 st rode kool (±900 g)  
1 l water  
100 g zout  
37 g Knorr Professional  
Knoflook Specerijenpuree  
25 g Knorr Professional  
Gember Specerijenpuree  
50 g Knorr Professional  
Paprika Specerijenpuree  
40g suiker  
15 g Conimex Sambal Oelek  
50 g dragonazijn

### Chutney van duindoornbes

250 g duindoornbes (diepvries)  
100 g vloeibare honing  
50 g sjalot, fijngesneden  
200 g fijne brunoise van butternut  
10 g mosterdzaad  
40 g Knorr Professional Gember  
Specerijenpuree  
2 g chilipeper, fijngesneden

### Bereiding

#### Aromatische Varkensbuik

Laat 24 uur in de koelkast weken.  
Spoel af onder de kraan.

Doe het in een vacuümverpakking  
met aromatische kruiden.

Plaats gedurende 20 uur in een  
waterbad van 65°C.

Gril op een plancha (gesneden in  
blokjes).

#### Espuma van Demi-Glace

Plaats alle ingrediënten (behalve  
de bruine maizena) in een kookpot  
en breng het geheel aan de kook.

Bind met de Knorr Maizena  
Express Bruine Sausbinder en laat  
5 min zachtjes koken.

Zeef de saus door een fijne  
sauszeef en plaats deze in een  
siphon.

Voeg 2 gaspatronen toe en  
serveer.

#### Kimchi van rode kool

Snijd de kool in 2 en daarna in  
fijne reepjes.

Breng het water aan de kook en  
voeg het zout toe.

Overgiet de gesneden kool met  
het kokende water en laat het  
geheel gedurende een ½ uur in  
het water.

Spoel de kool daarna goed af in  
koud water en laat de kool goed  
uitlekken.

Meng de Knorr Professional  
Knoflook Specerijenpuree,  
Gember Specerijenpuree, de  
Geconcentreerde Bouillon Vis,  
de Paprika Specerijenpuree,  
de suiker, de Sambal en de  
dragonazijn tot een gladde pasta.  
Meng hieronder de rode kool en  
laat dit marineren.

#### Chutney van duindoornbes

Plaats de duindoornbes met de  
honing in een kookpot en laat  
gedurende 15 min zachtjes koken.  
Duw dit door een puntzeef en  
houd het vocht opzij.

Verhit wat vetstof en stoof er de  
sjalot, de butternutbrunoise en  
het mosterdzaad kort in aan (niet  
kleuren).

Voeg het bekomen vocht van de  
duindoornbes, de Specerijen-  
puree Gember en de fijngesneden  
chilipeper toe.

Laat gedurende 30 min op een  
zacht vuur pruttelen. Koel snel  
terug.

### Opmaak

Plaats het gegrilde buikspek op  
het bord.

Verdeel wat van de rode kool  
kimchi hierop.

Plaats wat van de duindoornbes  
compote rond het buikspek.

Werk af met wat espuma van  
Demi-Glace.

Werk verder af met wat druppels  
dennenolie, de gedroogde ui en  
de blaadjes calendula.





FLAVOR



SHOCK 

*Beleving zonder regels*



## GEN Z VERWACHT AVONTUUR: DE *smaken* EN *presentatie* MOGEN KNALLEN

Gen Z betreedt het toneel en deze nieuwe generatie heeft andere verwachtingen van hun foodkeuzes dan we gewend zijn. Ze zijn veel aanwezig in een onlinewereld die vol ervaringen, inspiratie en opwindung zit. Dat verwacht Gen Z ook tegen te komen in de 'echte' wereld. Dat vraagt om avontuur, afwisseling en een gave presentatie van je gerechten, maar het bevrijdt ook je benadering van smaken en texturen. Deze generatie is namelijk niet bang voor ervaringen met een wow-factor. Nieuwe ingrediënten, uitgesproken en knallende smaken en vernieuwende fusiogerechten, alles kan voor deze doelgroep en met een originele vondst ga je binnen de kortste keren viral.

“Gen Z wil het *menselijke verhaal* achter het eten kennen.”

“*Next-level condiments*’ is het snelst-groeiende onderwerp in Google-zoekopdrachten voor deze trend.”

Of je zin hebt in TikTokrijen voor je zaak is een andere vraag, maar ze bewijzen wel dat een product dat zich echt onderscheidt een enorme aantrekkingskracht heeft. De toekomst is aan gerechten die ontsnapping bieden aan de dagelijkse realiteit, die verrassen, uitdagen en gasten verbluffen met hun fantastische smaak, presentatie en originaliteit.







# CEVICHE VAN MAKREEL EN GAMBERO ROSSO

LECHE DE TIGRE ESPUMA

door Chef Wesley Bay, Head Culinary Advisor België  chefwesley\_

## Ceviche Ingrediënten voor 10 personen

100 g komkommer, in blokjes van ±1 cm zonder pitten  
100 g watermelon, in blokjes van ±1 cm  
100 g kerstomaat (verschillende kleuren), in 4 gesneden  
30 g rode ui, flinterdun gesneden op mandoline  
200 g verse makreelfilet, in blokjes van ±1 cm  
100 g gambero rosso, fijngesneden  
100 g **Hellmann's Basilicum Vinaigrette**  
20 ml **Knorr Professional Liquid Concentrate Schaaldieren**

## Espuma leche de tigre Ingrediënten voor 30 personen

30 g koriander (blad en stengels)  
35 g sjalot  
30 ml limoensap  
5 g kafir limoen blad (diepvries)  
15 ml **Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh**  
40 g **Knorr Professional Gember Specerijpuree**  
25 g **Knorr Professional Knoflook Specerijpuree**  
15 g **Conimex Sambal Oelek**  
20 g citroengras

## Opmaak Ceviche

Vinaigrette  
Espuma  
Chilipepers, fijngesneden  
Pijpajuin, in julienne  
15 g avruga kaviaar  
15 g zalmforeleitjes  
Koriander cress  
Boragebloemen  
Zeste van limoen  
Spinaziepoeder

## Bereiding

Mix alle ingrediënten tot een gladde massa in de thermomix en passeer door een fijne puntzeef.

Warm op en plaats deze in een kidde en laad met gaspatronen.

Meng de ceviche met de vinaigrette en dresseer in de schalen.

Werk af met de lauwwarme espuma van leche de tigre.

Verdeel de rest van de garnituren hierover.



FLAVOR SHOCK



# PLANT-POWERED



# PROTEIN

*Vegetarische proteine helden*



## ER ZIT VAAK EEN *mooiere marge* OP GROENTEN UIT HET SEIZOEN DAN OP VIS EN VLEES

Minder dierlijk en meer plantaardig is een belangrijke trend. Om dierenleed tegen te gaan, de CO<sub>2</sub>-uitstoot van je menu te verlagen en omdat te veel vlees niet goed is voor je gezondheid. Deze trend haakt in op deze belangrijke zorgen en verwachtingen van gasten. Daarnaast is het ook nog eens een geweldige uitdaging voor je keuken en creativiteit, want uitgaan van de honderden soorten groenten (die ook nog per seizoen wisselen) biedt oneindige mogelijkheden om te combineren en creëren. Bovendien zit er vaak een veel mooiere marge op de verse groenten uit het seizoen dan je met vis en vlees kunt realiseren. En welke keuken wordt er nou niet blij van veel vraag naar gerechten waar je je creativiteit in kwijt kunt en waarmee je een gezonde winst kunt maken?

Mensen hebben meer dan 20.000 eetbare planten ontdekt waarvan we er *slechts 150-200* consumeren, wat minder is dan 1%.

*De 'flexibele' methode* betekent dat niets strikt verboden is.

De tijden dat vegetariërs konden kiezen uit een gebakken brie óf een geitenkaassalade zijn voorgoed voorbij. Niet alleen neemt het aantal vegetariërs en flexitariërs jaar op jaar toe, ze zijn ook steeds vaker gewend om fantastische plantaardige opties te krijgen. Op vrijwel ieder menu staan verleidelijke gerechten zonder dierlijke producten die zelfs de meest verstokte vis- en vleesliefhebbers jaloers doen kijken naar het bord van de vega(n) buurman. En hoe meer je vegetarisch zelf de norm maakt, hoe makkelijker het wordt: onderzoek van de universiteit van Westminster wees uit dat vleeseters

veel vaker kiezen voor vegetarische maaltijden als minimaal 75% van het menu bestaat uit gerechten zonder vlees of vis.





# OOSTERSE NOCHICKEN BURGER

MET ZOETEAARDAPPELWEDGES EN EEN KLEURRIJKE SALADE

door Chef Jurgen Robijn, UFS Chef Collectiviteiten, Slagers & Traiteurs  chefjürgen\_

## Ingrediënten voor 10 personen

### Groenten

1 kg zoete aardappel  
100 ml olijfolie  
25 g Knorr Primerba Aziatische Pesto  
400 g wortelen  
400 g komkommers  
6 blaadjes ijsbergsla  
100 ml Hellmann's Citrus Vinaigrette

### Saus

300 g Hellmann's Vegan  
30 g Srirachasaus  
10 g Conimex Ketjap Manis

### Opmaak

10 st The Vegetarian Butcher™ Crispy NoChicken Burger  
100 mini naanbroodjes

## Bereiding Groenten

Snijd de zoete aardappel in wedges en meng ze met de olijfolie en de Knorr Primerba Asian Pesto.

Verdeel de wedges over de bakplaat en gaar in een oven van 180°C

Snijd de wortelen en komkommer fijn met een mandoline.

Marineer de fijngesneden groentjes met de Hellmann's Citrus Vinaigrette.

Snijd de ijsbergsla heel fijn.

## Saus

Meng de Hellmann's Vegan-Mayonaise met de Srirachasaus en Conimex Ketjap Manis.

## Opmaak

Snijd de naanbroodjes overlans en verwarm ze lichtjes in de oven.

Verdeel een beetje saus op de onderkant van het broodje gevolgd door The Vegetarian Butcher™ Crispy NoChicken Burger.

Verdeel een beetje ijsbergsla alsook de gemarineerde groentjes over The Vegetarian Butcher™ Crispy NoChicken Burger.

Plaats de bovenkant van het naanbroodje op de burger.

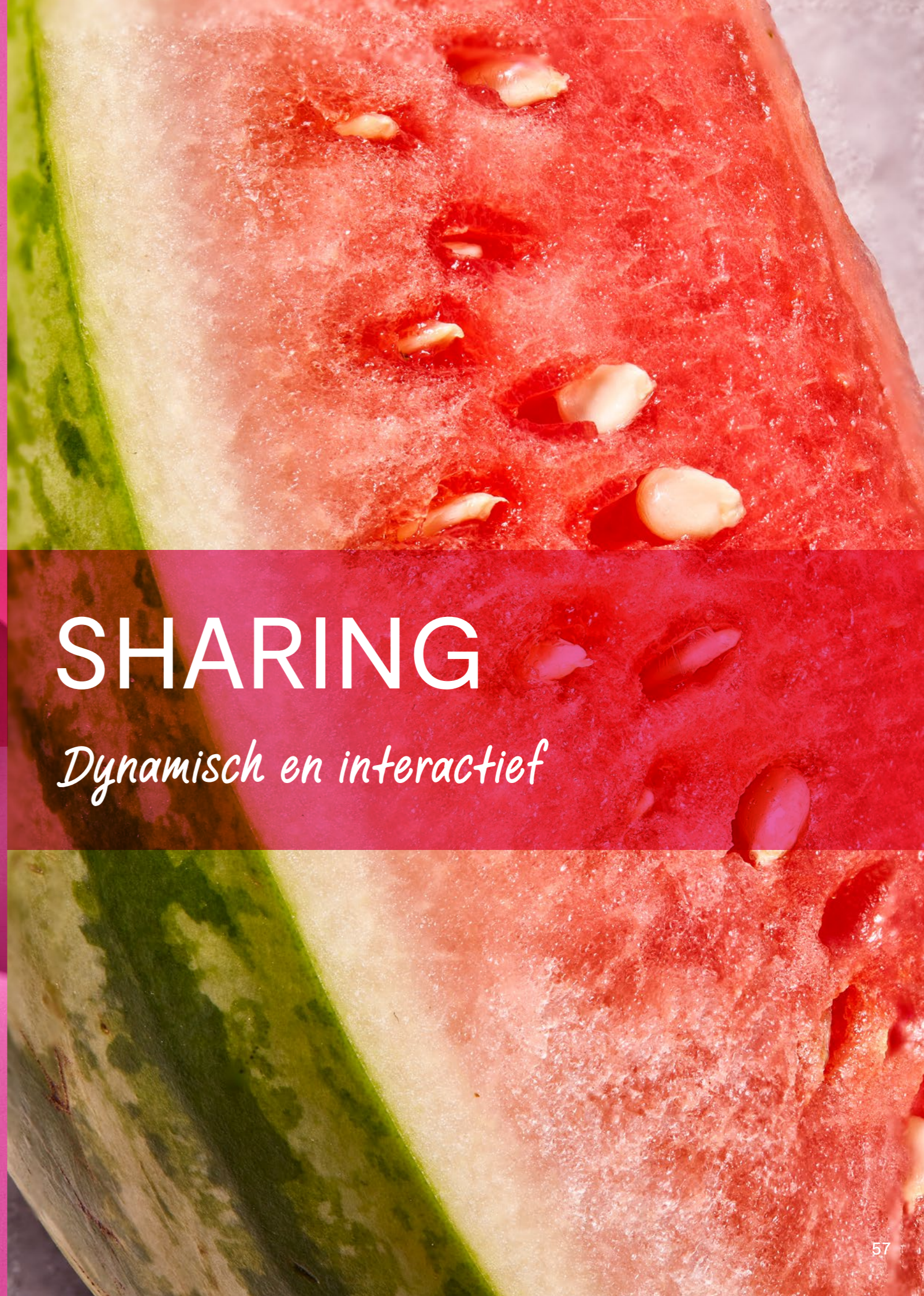
Serveer met de wedges van zoete aardappel.



PLANT-POWERED PROTEIN



THE NEW



SHARING

*Dynamisch en interactief*



# DE MODERNE GAST ZOEKT *afwisseling en verbinding* MET MEERDERE KLEINE GERECHTEN OM TE DELEN

Gezamenlijk eten is hét moment om offline te genieten van goed gezelschap. Dat maakt het extra aantrekkelijk ervaringen en smaken te delen en je via alle zintuigen te verbinden met jouw tafelgenoten. De traditionele restaurants die voor, hoofd en na serveren zullen altijd blijven, maar de gast van nu en morgen wil zich ook af en toe laten verrassen en verleiden door meerdere kleinere gerechten samen te ervaren.

“Laat de A.I. de precisie en data afhandelen, terwijl jij je richt op de creativiteit en passie voor koken!”

Wat in de jaren negentig begon als de tapastrend is inmiddels gemeengoed: elke stad of regio kent wel concepten waarbij gasten graag veel kleinere gerechten bestellen die in willekeurige volgorde worden geserveerd. En lang niet alleen meer Spaans of Mediterraans, de sharing- en streetfoodtrend kent volop Aziatische, Afrikaanse, Noord-Amerikaanse en Zuid-Amerikaanse varianten en zelfs restaurants die de beste gerechten uit alle wereldkeukens combineren op hun menu. Zorg op jouw kaart voor een mooie afwisseling tussen koud en warm, vega, vis en vlees en serveer je gerechten op een manier die delen aantrekkelijk en eenvoudig maakt.





# ROZENWATER PANNA COTTA

KWEEPEER MET SAFFRAAN/PISMANIYE EN VLINDER TUILES

door Chef Maurits van Vroenhoven, UFS Lead Chef BD Kitchens

 chef\_maurits\_van\_vroenhoven

**Ingrediënten**  
voor 10 personen

**Panna cotta**  
500 ml melk  
500 ml room  
130 g panna cotta poeder  
**Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh**

**Kweepeer**  
3 st verse kweepeer  
1 st citroen  
200 g caramel topping  
600 ml water  
Saffraandraadjes

**Afwerking**  
Pistachenoot  
Rozenblaadjes, gedroogd  
Vlindertuiles  
Pismaniye

**Bereiding**  
**Panna Cotta**

Maak de panna cotta zoals aangegeven op de verpakking.

Voeg de Knorr Intense Flavours Citrus Fresh toe naar smaak.

Giet de panna cotta in de gewenste vormen (ramequins).

Laat minstens 3 uur terug koelen.

**Kweepeer**

Schil de kweepeer en snijd deze in 8 en verwijder het klokhuis.

Plaats deze in een kookpot met het water, het sap van de citroen en de caramel topping.

Breng aan de kook en voeg wat saffraandraadjes toe.

Laat de kweepeer zachtjes koken tot zacht (± 30-40 min).

Koel terug.

**Opmaak**

Plaats de panna cotta op het bord.

Voeg de kweepeer toe en verdeel wat van de siroop hierover.

Werk af met de pistachenoot, de rozenblaadjes, de vlindertuile en de Pismaniye.





# FEEL-GOOD



# FOOD

*Holistisch welzijn*





## *Gasten zoeken gerechten* DIE ENERGIE GEVEN, HELPEN BIJ AFVALLEN OF DE WEERSTAND VERSTERKEN

We eten niet alleen om onze maag te vullen, we eten om ons goed te voelen en fit te blijven. Gezonde, lichte gerechten vol goede vetten, antioxidanten, vezels, vitamines en mineralen die fantastisch smaken, verleiden jouw gasten vaker langs te komen. Dat gasten ongezonde opties steeds vaker bewust vermijden, is bekend. De volgende stap is dat ze op zoek gaan naar gerechten die juist energie geven, helpen bij het afvallen of goed zijn voor de weerstand.

“Onze keukens staan vol met voedsel dat de kracht heeft om te revitaliseren en herstellen.”

Superfoods zijn een bekend fenomeen geworden en de komende jaren verwachten de experts van Unilever Food Solutions dat gezondheid en vitaliteit steeds vaker een afweging wordt voor de keuze van de gast. Gelukkig is er meer dan chiazaad en avocado alleen en kunnen chefs zich helemaal uitleven op gezonde producten die ook nog eens flexibel en verrukkelijk zijn. Linzen bijvoorbeeld, verlagen het risico op allerlei ziektes. Dit veelzijdige ingrediënt is ook nog eens perfect voor veel verschillende gerechten als soep, salade, dip of stoofschotel. Of neem eieren: deze bevatten alle negen aminozuren die onderdeel zijn van een gezond dieet. Een product als kefir zit weer barstensvol gezonde bacteriën die onze cholesterol verlagen en de spijsvertering verbeteren. Dit zijn maar een paar voorbeelden van producten die bijdragen aan een goede gezondheid en een vitale levensstijl die ook nog eens supereenvoudig ingepast kunnen worden in jouw menu. En het mooiste is: zo komen jouw gasten zonder schuldgevoel of gezondheidsbezwaren nog een keer extra bij je aanschuiven. Gezonde kaart? Goede omzet!



# RODE BIETEN-LINZEN SALADE MET VERSE VIJGEN EN GEITENKAAS

MET EEN 'SPEK-TACULAIRE' HONING-MOSTERDDRESSING

door Chef Wesley Bay, Head Culinary Advisor België  chefwesley\_

## Ingrediënten

voor 10 personen

1500 g rode biet, in  
kwartjes, gekookt  
300 g groene linzen,  
gekookt  
400 g jonge spinazie  
500 g verse vijgen, in  
kwartjes  
500 g **Hellmann's Honing-  
Mosterd Dressing**  
20 g **Knorr Primerba  
Gefruite Ui met Spek**  
400 g studentenhaver  
400 g geitenkaas

## Bereiding

Meng de kwartjes rode  
biet met de linzen, de  
jonge spinazie en de verse  
vijgen.

Meng de **Hellmann's  
Honing-Mosterd Dressing**  
met de **Knorr Primerba  
Gefruite Ui met Spek**.

Verdeel de salade in  
een kom en besprenkel  
deze met de bekomen  
dressing. Werk af met  
de studentenhaver en  
verkrumelde geitenkaas.



# PRODUCTOVERZICHT



## BOUILLONS

### Knorr Professional Vleesbouillon in Poeder

INHOUD: 1 kg - EAN: 8722700676768

### Knorr Professional Liquid Concentrate Groenten

INHOUD: 1 l - EAN: 8720182277886 - Glutenvrij, Lactosevrij, Vegetarisch, Veganistisch

### Knorr Professional Liquid Concentrate Schaaldieren

INHOUD: 1 l - EAN: 8720182278074 - Glutenvrij, Lactosevrij

## SAUZEN

### Knorr Professional Gebonden Kalfsjus Vloeibaar

INHOUD: 1 l - EAN: 8722700911821

### Knorr Professional Demi-Glace Vloeibaar

INHOUD: 1 l - EAN: 8722700911210

### Knorr Professional Napoletana Zak Tomatensaus

INHOUD: 3 kg - EAN: 8712566801756 - Glutenvrij, Lactosevrij, Veganistisch

### Conimex Sambal Oelek

INHOUD: 750 g - EAN: 8714100319031 - Vegetarisch, Veganistisch

### Conimex Ketjap Manis

INHOUD: 2,5 l - EAN: 8711200382200 - Vegetarisch, Veganistisch

## DRESSINGS & VINAIGRETTES

### Hellmann's Honing-Mosterd Dressing

INHOUD: 1 l - EAN: 8710522832332 - Glutenvrij, Vegetarisch

### Hellmann's Klassiek Dressing

INHOUD: 1 l - EAN: 8720182810052 - Glutenvrij, Lactosevrij, Veganistisch

### Hellmann's Yoghurt Style Dressing

INHOUD: 1 l - EAN: 8711327472105 - Glutenvrij, Vegetarisch

### Hellmann's Basilicum Vinaigrette

INHOUD: 1 l - EAN: 8722700557296 - Vegetarisch

### Hellmann's Citrus Vinaigrette

INHOUD: 1 l - EAN: 8722700557302 - Vegetarisch

### Hellmann's Sjalot Rode Ui Vinaigrette

INHOUD: 1 l - EAN: 8712566660155 - Vegetarisch

### Hellmann's Real Mayonaise

INHOUD: 5 l - EAN: 8720182759054 - Glutenvrij, Lactosevrij, Vegetarisch

### Hellmann's Vegan

INHOUD: 2,5 kg - EAN: 8717163854228 - Glutenvrij, Vegetarisch, Veganistisch



## SMAAKMAKERS

### Knorr Primerba Tijm

INHOUD: 340 g - EAN: 8711200367900 - Glutenvrij, Lactosevrij, Vegetarisch, Veganistisch

### Knorr Primerba Tuinkruiden

INHOUD: 340 g - EAN: 8711100447443 - Glutenvrij, Lactosevrij, Vegetarisch, Veganistisch

### Knorr Primerba Aziatische Pesto

INHOUD: 340 g - EAN: 8711200321377 - Glutenvrij, Lactosevrij, Vegetarisch, Veganistisch

### Knorr Primerba Gefruite Ui en Spek

INHOUD: 340 g - EAN: 8711200367498 - Glutenvrij, Lactosevrij

### Knorr Professional Knoflook Specerijepuree

INHOUD: 750 g - EAN: 8722700670445 - Glutenvrij, Vegetarisch, Veganistisch

### Knorr Professional Gember Specerijepuree

INHOUD: 750 g - EAN: 8722700670476 - Glutenvrij, Vegetarisch, Veganistisch

### Knorr Professional Paprika Specerijepuree

INHOUD: 750 g - EAN: 8722700670544 - Glutenvrij, Vegetarisch, Veganistisch

### Knorr Professional Pepermix Specerijepuree

INHOUD: 750 g - EAN: 8722700670582 - Glutenvrij, Vegetarisch, Veganistisch

### Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke

INHOUD: 400 ml - EAN: 8711200392315 - Glutenvrij, Vegetarisch, Veganistisch

### Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh

INHOUD: 400 ml - EAN: 8711200392230 - Glutenvrij, Vegetarisch, Veganistisch

### Knorr Professional Intense Flavours Roast Umami

INHOUD: 400 ml - EAN: 8711200392155 - Glutenvrij, Vegetarisch, Veganistisch

### Knorr 1-2-3 Aromat Smaakverfijner

INHOUD: 1,1 kg - EAN: 8711100458005

### Knorr Textuur Gelei

INHOUD: 1 kg - EAN: 8714100795576



## BINDMIDDELEN

### Knorr Maizena Express Bruine Sausbinder

INHOUD: 1 kg - EAN: 8711100480129 - Glutenvrij

## VLEESVERVANGERS

### The Vegetarian Butcher™ Crispy NoChicken Burger

INHOUD: 1,8 kg - EAN: 8720182103260 - Vegetarisch, Veganistisch





Unilever  
Food  
Solutions



THE  
VEGETARIAN  
BUTCHER™