



UniKIT

*Focus op*  
**Groenten**

[ufs.com/unikit](https://ufs.com/unikit)



Unilever  
Food  
Solutions



# Pimp je groenten



Groenten zitten boordevol vitaminen en mineralen die ons wapenen tegen de winter. Lokale seizoensgroenten hebben bovendien een kleine ecologische voetafdruk en zijn een stuk goedkoper. Maar meest van al verlekken uw gasten zich op deze klassiekers uit de goede oude keuken. Wij geven er een nieuwe twist aan.



4

## Spruiten

*met curry en peterselie*



## Witloof

*gebakken met tijm, honing en peterselie*

6



8

## Prei

*gegratineerd met Zwitserse Emmenthaler en Parmezaan*



10

## Schorseneren

*in room, met knoflook en fijne kruiden*



14

## Texturen





*Iedereen lust spruiten, als u er maar creatief mee uitpakt. Het zou zonde zijn om uw gasten deze vitaminebommetjes te ontzeggen. Balanceer hun bittere smaak met complementaire ingrediënten.*

# Spruiten

Meer recepten met spruiten op [ufs.com/unikit](https://www.ufs.com/unikit)

## Spruiten met curry en peterselie

### Ingrediënten voor 1 kg

- 160 ml water
- 7 g **Knorr Groentebouillon Bio**
- 18 g **Knorr Maïzena Express Blanke Sausbinder**
- 30 ml **Phase Plus**
- 20 g **Knorr Professional Specerijenpuree Curry**
- 2 g currypoeder
- 7 g peterselie, gehakt
- 1 kg spruiten, gegaard

### Bereidingswijze

- 1 Breng het water aan de kook en voeg de Groentebouillon Bio toe.
- 2 Bind met de Maïzena Express en voeg de Phase Plus toe.
- 3 Breng verder op smaak met de Currypuree en het currypoeder.
- 4 Werk af met de gehakte peterselie en voeg de groenten toe.



**Knorr Professional Groentebouillon Bio**  
Met ingrediënten uit gecertificeerde biolandbouw.  
Zonder smaakversterkers, gluten en lactose.  
Geschikt voor veganisten.



## Gebakken **witloof** met tijm, honing en peterselie

### Ingrediënten voor 1 kg

- 50 ml **Phase Plus**
- 1 kg witloof, grof gesneden
- 100 g uienringen
- 50 g vloeibare honing
- 20 g **Knorr Primerba Tijn**
- 2 g **Knorr Professional Specerijepuree 3 Peper**
- 8 g peterselie, gehakt

### Bereidingswijze

- 1 Verhit de Phase Plus en bak er het witloof met de uiringen in aan.
- 2 Voeg de honing, Tijn en Peperpuree toe.
- 3 Werk af met de gehakte peterselie.



Meer  
recepten met  
witloof op  
[ufs.com/unikit](https://www.ufs.com/unikit)

**Knorr Professional Specerijepuree**  
De verse, rijke smaak van specerijen. Geeft  
onmiddellijk smaak. Zo proeft u meteen of uw  
gerecht goed gekruid is.

# Witloof

*Het witte goud van bij ons wordt ook  
wel eens 'Belgisch lof' genoemd. De Belgen  
zijn dan ook de grootste consumenten  
van deze wintergroente. U kunt er in de  
keuken alle kanten mee uit.*



# Prei

*Prei is een gemakkelijke groente. Hij heeft een toegankelijke smaak en is heel eenvoudig te bewerken. Perfect dus voor uw planning. Met een preisoep geeft u uw gasten de nodige zwavel en vitamine A.*

## Gegratineerde **prei** met Zwitserse Emmenthaler en Parmezaan

### Ingrediënten voor 1 kg

- 50 ml **Phase Plus**
- 1 kg prei, gesneden
- 600 ml melk
- 50 g **Knorr Fonds de Cuisine Blanke Roux**
- 60 g Parmezaanse kaas
- 60 g Zwitserse Emmenthaler

### Bereidingswijze

- 1 Verhit de Phase Plus en stook er de prei in aan tot deze gaar is.
- 2 Breng de melk aan de kook en voeg al roerend de Blanke Roux toe, laat 5 min. sudderen.
- 3 Meng de Parmezaanse kaas onder de saus en vermeng met de prei.
- 4 Strooi er de Emmenthaler over.
- 5 Plaats in een tot 180 °C voorverwarmde oven en laat kleuren.



Meer recepten met prei op [ufs.com/unikit](https://www.ufs.com/unikit)

**Knorr Fonds de Cuisine Blanke Roux**  
Makkelijk verwerkbaar. Onovertroffen textuur. Geschikt voor 101 afleidingen en toepassingen dankzij de neutrale basissmaak.



# Schorseneren

*in room, knoflook en fijne kruiden*

## Ingrediënten voor 1 kg

- 1 kg schorseneren, gegaard
- 200 ml water
- 50 g **Knorr Kruidenglaciering voor Groenten, Room en Fijne Kruiden**
- 20 g **Knorr Primerba Knoflook**

## Bereidingswijze

- 1 Breng het water aan de kook en voeg al roerend de Kruidenglaciering toe, laat 2 min. sudderen.
- 2 Werk af met de Knoflook en voeg bij de groenten.



Meer  
recepten met  
schorseneren op  
[ufs.com/unikit](https://www.ufs.com/unikit)

### **Knorr Primerba**

*Aromatische kruiden geconcentreerd door 'enfleurage'. Exclusieve bewaartechniek om hun intense smaak te behouden.*

# Schorseneren

*Dankzij hun eerder neutrale smaak, vallen deze winterklassiekers bij vrijwel alle gasten in de smaak. Het is uw kruiding die het verschil maakt, vooral voor wie wat minder goed proeft.*



# Groenten

## *voor ouderen*

*De Hoge Gezondheidsraad raadt minstens 300 g groenten per dag aan. Door meer groenten op het menu te zetten, helpt u de gezondheid van uw gasten dus een handje. Variëren is de boodschap. Maar pak ook uit met klassiekers die de senioren doen terugdenken aan de tijden van toen.*





Component  
**Spruiten**



**Spruiten met curry**  
Fingerfood

Ingrediënten voor 1 kg



800 g, gegaard



40 ml



7 g



20 g

150 g

**Bereidingswijze**

- 1 Blix de spruiten met het water, Groentebouillon en Currypuree fijn.
- 2 Voeg Terrines, Soufflés en Gratins toe.
- 3 Blix even verder.
- 4 Verdeel in vormpjes en gaar in de combi-steamer op 100% stoom aan 90°C, gedurende 15 tot 30 min. naargelang de massa.

**Tip**

*Dresseer de borden zó dat de verschillende componenten (groenten, vis, vlees en saus) makkelijk te herkennen zijn volgens kleur, grootte én vorm.*

**Knorr Bereiding  
Voor Terrines,  
Soufflés, Gratins**

*Dé drie-in-één oplossing  
voor gerechten met een  
aangepaste textuur*



- 1 Het product geeft elke component de juiste textuur en vorm.
- 2 Het product verrijkt de maaltijden met eiwitten.
- 3 Het product fixeert de authentieke smaak van elk gerecht.



Op zoek naar nog meer  
recepten voor componenten ?

**Ga snel naar [ufs.com/unikit](https://www.ufs.com/unikit)**



Onmisbare toppers		Inhoud	Rendement/doos					Code grossier
	Phase Plus Cu: 8712566430284	2,4 l			•	•		
	Knorr Maizena Express Blanke Sausbinder Cu: 8711100680116	1 kg	-	•				
	Knorr Blanke Roux Cu: 8711100637011	1 kg	16,5 l		•	•	•	
	Knorr Professional Groentenbouillon Bio Cu: 8717163873847	1 kg	-					
	Knorr Primerba Knoflook Cu: 8711100647362	340 g	-	•	•	•	•	
	Knorr Primerba Tijm Cu: 8711200367924	340 g	-	•	•	•	•	
	Knorr Professional Specerijpuree Curry Cu: 8722700481225	750 g	-			•	•	
	Knorr Professional Specerijpuree 3 Pepers Cu: 8722700482451	750 g	-	•		•	•	
	Knorr Kruidenglacering voor Groenten, Room en Fijne kruiden Cu: 8722700017332	1 kg	20 kg			•		
	Knorr Bereiding voor Terrines, Soufflés en Gratins Cu: 8714100813867	720 g	-					
	Knorr Bereiding voor Terrines, Soufflés en Gratins Cu: 8714100813874	3,2 kg	-					

# KOOP & SPAAR

REGISTREER U NU  
EN KIJK VOOR MEER INFO OP:

[UFS.COM/COOKANDFOOT](https://ufs.com/cookandfoot)



JOIN US!  
13TH OF JUNE 2020  
**COOK&FOOT**



[ufs.com/unikit](https://ufs.com/unikit)

 **Unilever  
Food  
Solutions**