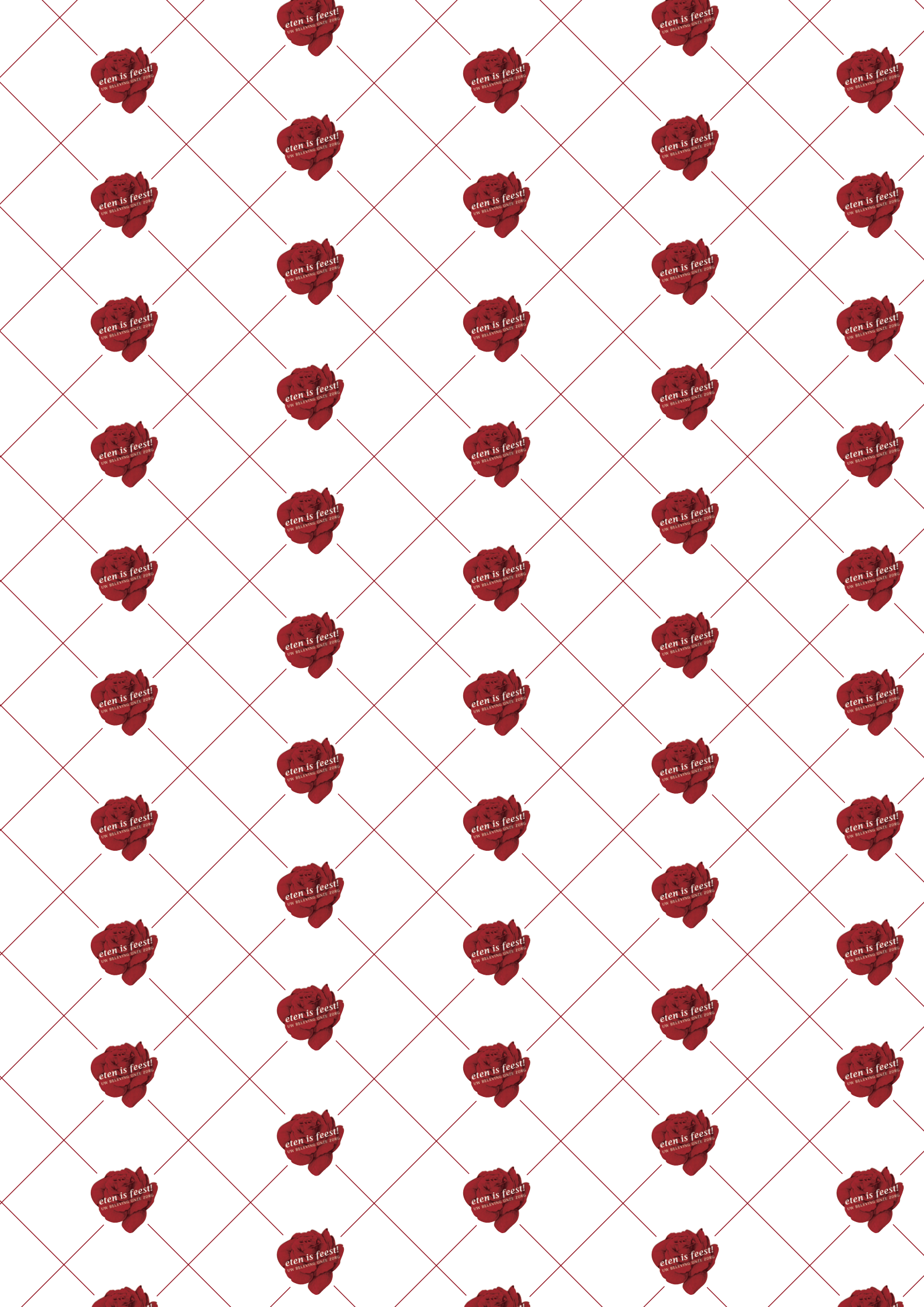
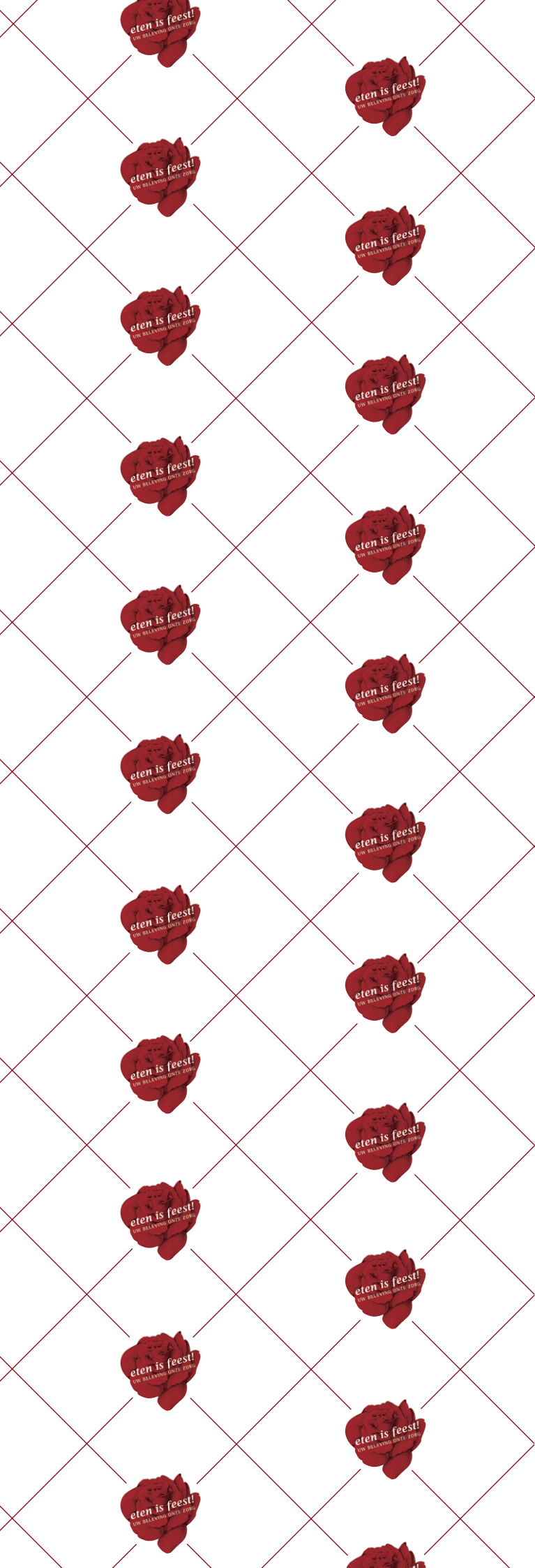




ETEN IS EEN FEEST VOOR  
**IEDEREEN!**





Josiane (88) heeft problemen met haar kunstgebit. Victor (82) verslikt zich gemakkelijk. En voor Maria (91) lukt eten met mes en vork niet meer. Hun warme maaltijd wordt dus gepureerd of gemixt. Vaak weten ze niet wát ze eigenlijk eten, en dat maakt hen niet bepaald gelukkig. Hoe zorgen we ervoor dat Josiane, Victor en Maria - net als de andere bewoners van uw instelling - tóch kunnen blijven genieten van die vertrouwde smaak van balletjes in tomatensaus of van een lekker stukje kabeljauw? Onder het motto 'Make all your residents happy' werkte Unilever Food Solutions een oplossing uit. Laat u inspireren door deze brochure en serveer straks álle residenten een uitgebalanceerde portie eetplezier, óók diegenen met kauw- of slikproblemen. Wedden dat u straks dé held bent van Josiane, Victor en Maria?

# “Als ik weet wat ik eet, weet ik wie ik ben.”

Heel wat ouderen hebben kauw- of slikproblemen. En dat heeft een enorme impact: sociaal, emotioneel en medisch. Want geef toe: gepureerde, vloeibare of gemixte voeding ziet er vaak niet uit en smaakt eentonig. Niets aan te doen? Toch wel.

Unilever Food Solutions daagt u uit om van het eetmoment van deze bewoners weer een feest te maken. Hoe? Simpel. Door de verschillende componenten van populaire gerechten opnieuw op te bouwen in de gewenste consistentie en de borden zo te dressereren dat groenten, vlees en vis herkenbaar zijn. Vier chefs transformeerden samen met Unilever Food Solutions de favoriete recepten van enkele residenten naar een aangepaste textuur met een herkenbare vorm en smaak. Benieuwd? Op de volgende pagina's ziet u hoe ze te werk gaan. Bovendien serveren we u twee feestmenu's en tippen we handige producten waar u zó mee aan de slag kunt in uw keuken.

**Logopediste Valérie Van Damme** over slikproblemen bij ouderen in zorginstellingen, en de impact op voeding.



6



12

Ontdek de verschillende **texturen en dresseermogelijkheden** voor voeding met een gewijzigde consistentie.



10

**Julien Garnier**, oprichter van de opleidingsorganisatie SENES, werkt op basis van een therapeutische benadering van voeding met een aangepaste textuur.



8

**Nutritioniste Annemie Van Den Abeele** over oplossingen voor ondervoeding bij ouderen.



17

**PHILIP VAN HOORNICK**  
Gebakken kabeljauw met blanke botersaus en pompoenmousseline **18**.

**KRIS WELLEKENS**  
Balletjes in tomatensaus met bleekselder en aardappelpuree **21**.

**CÉDRIC LE GOUPIL**  
Scampi met look, kerstomaten en fusilli **24**.

**OLIVIER VLAMINCK**  
Traditionele Luikse sla met chipolata, spek en groene boontjes **27**.



30

**FEESTMENU 1**  
Kreeftenroomsoep **32**, Hertengebraad **34**, Tarte Tatin **36**

**FEESTMENU 2**  
Tompouce van zalm, forel en knolselder **38**, Parelhoen **40**, Speculaasmousse **42**

# SMAKELIJK KOKEN MET GEWIJZIGDE STRUCTUREN



EEN LOGOPEDISTE,  
EEN NUTRITIONISTE,  
EEN EXPERT EN 4 CHEFS  
GAAN DE UITDAGING AAN

In Atelier A'point werken de gasten van Unilever Food Solutions rond deze challenge: gerechten met een gewijzigde structuur bereiden mét behoud van de vertrouwde smaak en een herkenbaar uitzicht. Zo kunnen bewoners met slik- en kauwproblemen of een verminderde handmotoriek er ook van meegenieten. De problematiek wordt geschetst, en Unilever Food Solutions culinair adviseur Steven Frans toont de mogelijkheden van de Knorr Bereiding voor Terrines, Soufflés en Gratins. Dan maken de chefs het favoriet gerecht van hun resident klaar: op de klassieke wijze én met een gewijzigde structuur. Wat is het resultaat?

## STER VAN DE DAG

**Knorr Bereiding voor Terrines, Soufflés en Gratins**, de drie-in-één oplossing voor gerechten met een aangepaste textuur.





## EVEN VOORSTELLEN: DE CHEFS



### Olivier Vlaminck

*Zorgcentra in Spa en Limburg.*

“Het plezier van eten terugvinden, de verschillende smaken weer kunnen onderscheiden. De glimlach van die mensen, daar doe ik het voor.”



### Philip Van Hoornick

*Area Manager Compass Group (Gent).*

“De maaltijd is soms het enige wat overblijft om naar uit te kijken. Daarom moeten we óók voor mensen met kauw- en slikproblemen lekker koken, vertrekkende vanuit de basisvoeding.”



### Cédric Le Goupil

*Residentie Le Cerisaie (Schaarbeek).*

“Ongeveer de helft van onze residenten heeft kauw- of slikproblemen. Daardoor kunnen ze ondervoed geraken. We moeten daar absoluut tegen vechten.”



### Kris Wellekens

*Residentie Wiart 126 (Jette).*

“De eetbeleving is heel belangrijk, óók voor mensen met slikproblemen. Dankzij Unilever Food Solutions kunnen we groenten, aardappelen én vlees weer herkenbaar serveren.”



### Steven Frans

*Culinair adviseur Unilever Food Solutions*

# OVER OUDEREN EN SLIK- STOORNISSEN

WAT IS HET  
PROBLEEM?

Uit onderzoek blijkt dat zo'n **66% van de residenten in RVT's moeite hebben met slikken**. Hoesten tijdens of na het eten, kwijlen, een verminderde eetlust, hamsteren van voeding in de wangen of een korrelige stem kunnen symptomen zijn. Mensen die pijn hebben tijdens het slikken of bang zijn zich te verslikken, laten vaker hun eten staan. Maar ook koorts, een longontsteking of gewichtsverlies zijn alarmsignalen. Het is dus belangrijk dat ouderen goed gescreend worden.

Slikstoornissen die niet behandeld worden, kunnen immers leiden tot **ondervoeding** en ernstige **fysieke klachten**. Bij ouderen waarbij we een stoornis vermoeden, wordt standaard een watertest afgenomen. Verslikken ze zich? Dan is dat al een eerste indicatie. Indien nodig kijkt de neus-, keel- en oorarts met een camera via de neus in de keel om te zien hoe de patiënt slikt. Een andere mogelijkheid is een radiologisch slikonderzoek met contraststof. **Slikproblemen aanpakken bevat verschillende aspecten**. Met mond-motorische oefeningen versterken we de spieren van het mond-keelgebied. We informeren de patiënt en zijn omgeving over de aandachtspunten omtrent de voeding. Maar het allerbelangrijkste is **dat de consistentie van de voeding aangepast wordt** zodat eten makkelijker gaat.

**De samenwerking tussen logopediste, nutritioniste en keuken is primordiaal**. We proberen voor iedereen persoonlijk te bepalen welk menu geschikt is, zowel qua consistentie als qua voedingswaarde.

“OUDEREN MET SLIKPROBLEMEN MOETEN VOEDING OP MAAT KRIJGEN, AANGEPAST QUA CONSISTENTIE EN VOEDINGSWAARDE.”

## Welke rol speelt voeding bij dysfagie?

Voeding is natuurlijk héél belangrijk. Eten en samen aan tafel zitten is ook een sociaal gebeuren. Mensen met dysfagie tonen sowieso minder eetlust. Ze weigeren soms eten omdat ze bang zijn zich te verslikken. Ze vermageren snel en krijgen te weinig vocht binnen. Wij sporen hen aan om kleine slokjes en hapjes te nemen. En natuurlijk wordt samen met de chef de consistentie en de samenstelling van de maaltijden zo goed mogelijk aangepast aan de problemen van de mensen.



A black and white close-up portrait of Valérie Van Damme. She has shoulder-length dark hair and is smiling warmly at the camera. The background is a plain, light color.

*“De chef is mijn partner in crime.”*

# VALÉRIE VAN DAMME

## **BIOGRAFIE**

- Afgestudeerd als logopediste.
- Verbonden aan het AZ Zeno Knokke Heist en Blankenberge.
- Gespecialiseerd in logopedie bij ouderen met slikstoornissen (dysfagie).
- Werkt al 2 jaar op de dienst geriatrie.



## ANNEMIE VAN DEN ABEELE

### BIOGRAFIE

- Master in Voeding en Dieet
- 13 jaar Nutrition & Health manager bij Unilever
- 7 jaar ervaring bij Unilever Food Solutions
- Expertise in voedingsproblemen en ondervoeding bij ouderen in instellingen

“OUDEREN OPNIEUW PLEZIER LATEN BELEVEN AAN ETEN, DOET MEER ETEN EN VERMINDERT DE KANS OP ONDERVOEDING”



# OPLOSSINGEN VOOR ONDERVOEDING

Door lichamelijke of mentale oorzaken hebben sommige ouderen in rust- en verzorgingstehuizen een hoger risico op voedingstekorten en ondervoeding. Ze lopen meer kans op ziekte of botbreuken en ze herstellen ook trager na een ziekenhuisopname. Gelukkig is de oplossing vaak eenvoudig én makkelijk te implementeren in elke instellingskeuken. Een wereld van verschil voor residenten met specifieke noden.



## NEUROLOGISCH & PSYCHISCH

### Probleem

Ouderen eten te weinig door verlamming, dementie of beven. Ze vermijden hun bestek te gebruiken uit schaamte (bv. om hun mes te laten vallen) of ze weten niet meer hoe (dementie) dat moet. Vaak is er ook angst (verslikken, tanden, ...).

### Oplossing

Fingerfood: door de aangepaste textuur is het makkelijk met de handen te eten.

## ONDERVOEDING HEEFT LICHAAMELIJKE ÉN MENTALE OORZAKEN

## KAUWPROBLEMEN (MOND)

### Probleem

Kauwen is moeilijk of onmogelijk door tandproblemen of een onaangepaste gebitsprothese. Groenten, fruit en vlees worden vermeden.

### Oplossing

Softmeal: zachte, gemakkelijke producten zijn wél probleemloos te eten.

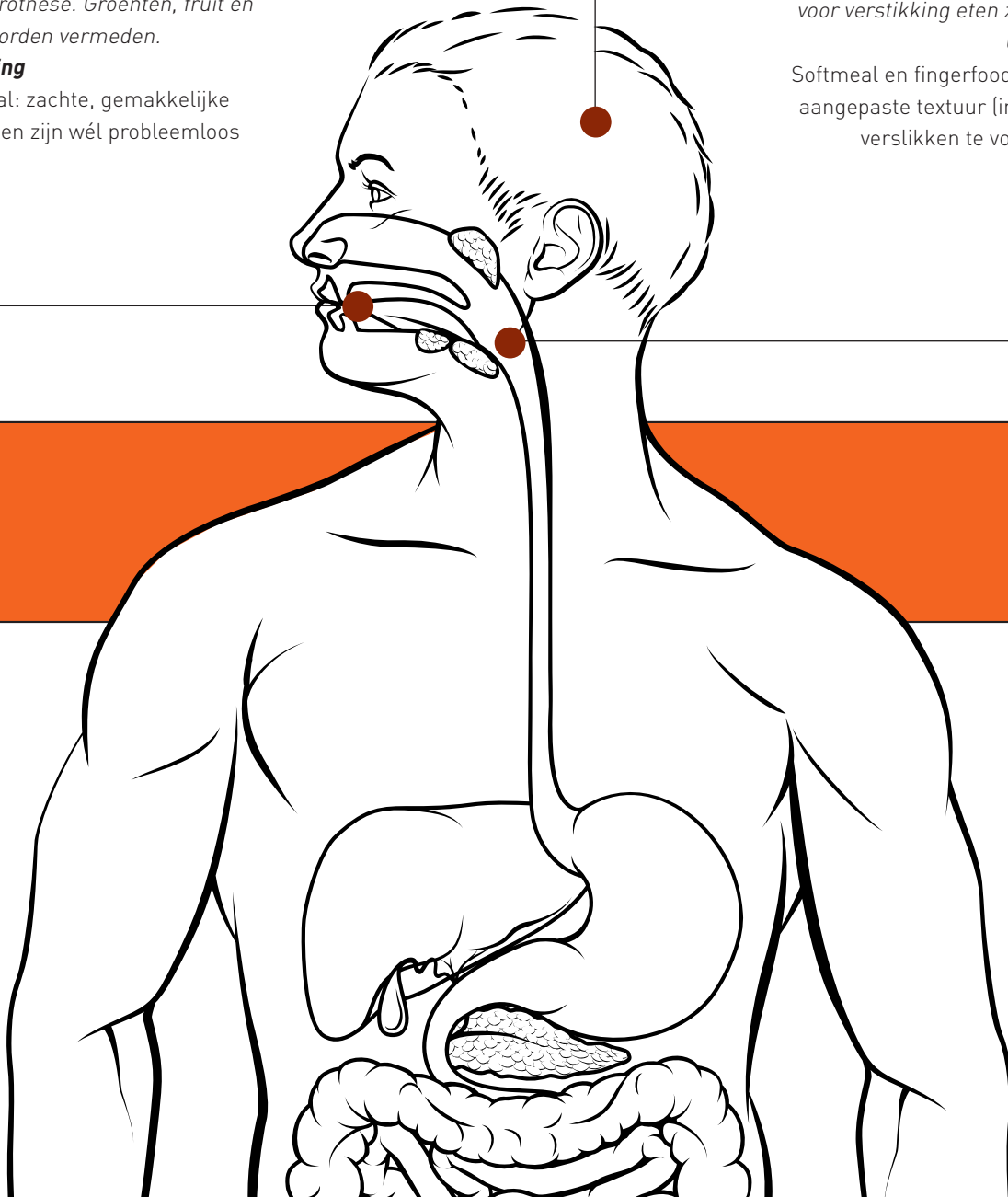
## SLIKPROBLEMEN (KEEL)

### Probleem

Ouderen met slikstoornissen verslikken zich vaak. Uit angst voor verstikking eten ze minder.

### Oplossing

Softmeal en fingerfood: met een aangepaste textuur (ingedikt) is verslikken te voorkomen.



## JULIEN GARNIER

JULIEN LEIDT HET BEDRIJF SENES, EEN INNOVATIEF ONDERZOEKS- EN OPLEIDINGSCENTRUM GESPECIALISEERD IN VOEDING MET AANGEPASTE TEXTUUR VOOR DE GEZONDHEIDSSECTOR.

In het gastronomisch labo van de Spaanse sterrenchef Ferran Adrià specialiseerde Julien Garnier zich in gewijzigde voedingstexturen. Toen zijn grootouders ziek werden, was de jonge chef-ingenieur geschokkeerd door de inferieure, onherkenbare en vaak smaakloze voeding die ouderen in instellingen kregen. Hij besloot zijn kennis in te zetten voor de zorgsector.

*“Dankzij de aangepaste textuur eten zieken en bejaarden tóch smakelijk.”*

# WEER MET PLEZIER ETEN, DANKZIJ **AANGEPASTE VORMEN EN TEXTUREN, EN EEN BEHEERSTE VERRIJKING**



“ALS IK WEET WAT IK EET,  
WEET IK WIE IK BEN.”

Claude Fischer.

Ouderen smakelijk eten serveren in de juiste textuur, met visueel aangename componenten. Dát is de missie van Julien Garnier. De communicatie tussen de medische staf en de keuken is hierbij cruciaal. “Het zou mooi zijn moest elke resident maaltijden met een aangepaste consistentie krijgen, rekening houdend met de graad van eventuele slik- en kauwproblemen.”

In de moleculaire keuken **werken we volgens processen** in plaats van recepten. En dat heeft u nodig voor aangepaste texturen.

Mijn advies: gebruik **het juiste materiaal** = een blixer is een geschikte tool. Herleid alle **componenten** (vlees, vis, groenten, aardappelen) naar de **gewenste textuur**. En zorg ervoor dat die verschillende componenten **herkenbaar** op het bord komen. Eten doet u immers ook met uw ogen.

## 1 **TEXTUREN**

Er bestaan 5 consistenties voor gewijzigde voeding: gehakt, fijn gemixt, gemixt, mousserend en semivloeibaar. Maar in de praktijk wordt er vaak alleen gehakt of gemixt.



Gehakt



Fijn gemixt



Gemixt



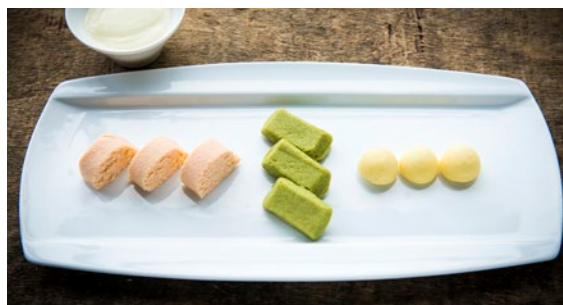
Mousserend



Semivloeibaar

## 2 **DRESSEREN**

Ouderen zien minder goed. Het is belangrijk dat de componenten waaruit uw gerecht bestaat een herkenbare vorm hebben. Daar zijn tal van hulpmiddelen voor. Niets zo erg als een monochroom, onherkenbaar gerecht.

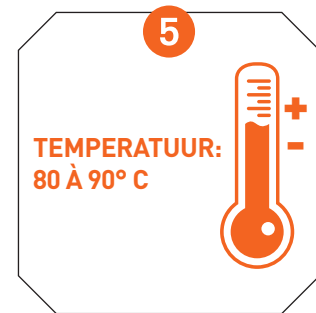


Als u een koud product te lang mixt, stijgt de temperatuur. Mixt u een warm product te lang, koelt het af. Belangrijk is ook dat wat u mixt niet warmer is dan 39°C, anders gaan de eiwitten binden en krijgt u een totaal andere textuur. En als uw mengsel niet genoeg gemixt is, is de textuur ook niet egaal: u krijgt dan grotere en kleinere stukjes. De regel is: minimum 30 seconden mixen.

Traag en op lage temperatuur, dus. En haalbaar voor de keukens van elk rust- en verzorgingstehuis. Laat voor een stoofvlees bijvoorbeeld 's nachts een schouderstuk in een vloeistof 15 uur garen in de oven op 80°C: het vlees valt dan makkelijk uiteen. Zo kunnen mensen met kauwproblemen er ook van eten. Daarnaast heeft een cuisson op lage temperatuur een hogere voedingswaarde, want de proteïnes in het vlees blijven bewaard.



## TIPS VOOR EEN TOPTEXTUUR



De emulsie is ook belangrijk om een goede consistentie te verkrijgen. Na het mixen van de vaste materie, verrijken we de textuur met een vloeistof (water, vetstof zoals Phase Plus of Solo Professional). Nadien voegen we een hoeveelheid Knorr Bereiding voor Terrines, Soufflés en Gratins aan toe om de juiste textuur te verkrijgen.

Om korstvorming te voorkomen gebruikt u best een stoomoven. Doe de bereiding al dan niet afgefilmde in een vorm, en laat langzaam garen op 85°C. De lange gaartijd zorgt voor een gelijkmatige, gladde stolling. Ideaal, want zo ervaren residenten geen problemen bij het slikken.

# TEXTUUR SOFTMEAL EN FINGERFOOD

De aangepaste recepten:

## 1 BASISBEREIDING, VÉÉL MOGELIJKHEDEN

Dé bouwstenen voor een evenwichtige én smakelijke maaltijd in aangepaste textuur:



Vaste materie

+



Vloeistof

+



Knorr  
Bereiding  
voor  
Terrines,  
Soufflés en  
Gratins.

“ De textuur fingerfood of softmeal bereikt u door het verminderen of vermeerderen van de vloeistof, en de hoeveelheid Bereiding voor Terrines, Soufflés en Gratins. Voor softmeal verhoogt u het vocht en verlaagt u de hoeveelheid Bereiding voor Terrines, Soufflés en Gratins. ”

Steven Frans.

FINGERFOOD

SOFTMEAL

WORTELTJES

SOFTMEAL

FINGERFOOD

STOOFVLEES

FINGERFOOD

SOFTMEAL

VOL-AU-VENT

SOFTMEAL

FINGERFOOD

ZALM

AARDAPPELPUREE

FINGERFOOD

SOFTMEAL

## 2

# DEMO DRESSEREN: U EET OOK MET UW OGEN

## 1. DE JUISTE TEXTUUR PER COMPONENT

De gestoomde zalm, de gekookte groene boontjes en de aardappelen worden een voor een tot de gewenste textuur herleid.

## 2. GEGAARD IN EEN EENDER WELKE VORM, IDEEAAL VOOR MEER AFWISSELING

- in plastic bakjes of containers waaruit u nadien bollen schept;
- in een cake- of taartvorm om in plakjes of spiesjes te serveren;
- in kleinere vormpjes: bolletjes, driehoeken, rechthoeken, figuurtjes...;
- in rollades bekleed met plasticfilm;
- ...

## 3. HERKENBAAR EN TOCH GEVARIEERD

De borden zijn zó gedresseerd dat de groenten, de vis en de saus ook visueel herkenbaar zijn: te onderscheiden naar kleur, grootte én vorm. Wees creatief en zorg voor afwisseling. Dat kan door met grote en kleine stukjes te spelen, door de schikking, enzovoort.



Gestoomde zalm  
in mousselinesaus  
met groene  
boontjes en  
aardappelpuree

- Mix de voorgekookte zalm (koud of max. 39°C) in de blixer tot een fijne pasta.
- Doe er water bij, en meng.
- Voeg de Knorr Bereiding voor Terrines, Soufflés en Gratins toe, en meng.
- Doe de pasta in een vorm(pje) en zet in de stoomoven op 90°C. Reken 40 minuten voor een bakje van 500 g.

“De textuur van de échte zalm zit er nog in. De smaken zijn verrassend herkenbaar”



**MOUSSERENDE  
ZACHTE TEXTUUR,  
OP TE LEPELEN**

Hier werden de componenten in 3 bolletjes op het bord geschikt. De verschillende kleuren maken de componenten herkenbaar.

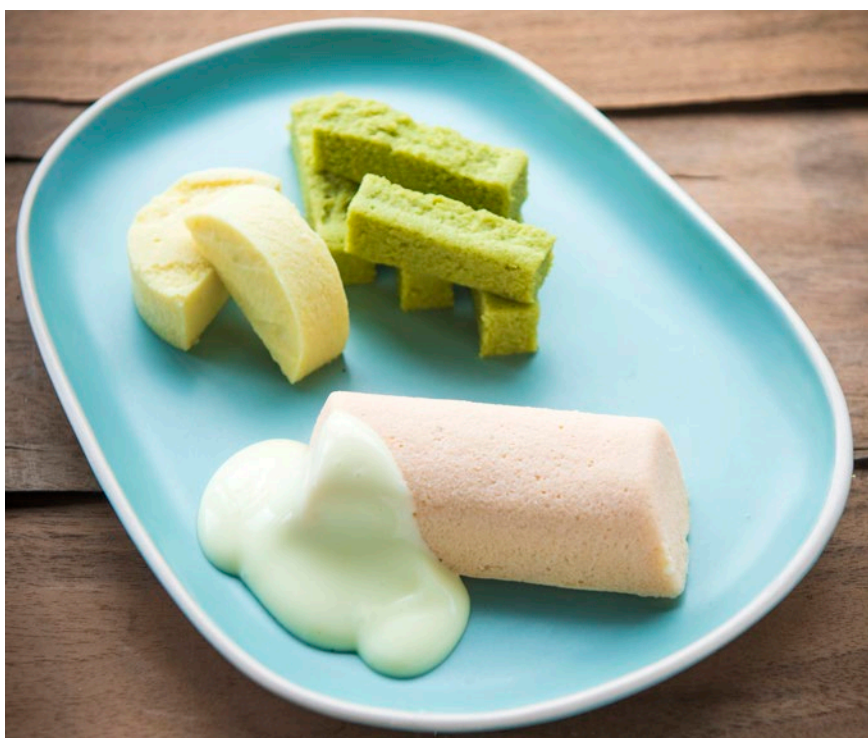


**FIJN GEMIXTE TEXTUUR,  
MAKKELIJK TE ETEN  
MET DE HAND**

**Zalm:** de zalm werd in een rechthoekig vormpje bereid voor een herkenbaar stukje.

**Boontjes:** de boontjes werden boven in rechthoekjes geserveerd, en onder met een ijschepper vormgegeven. De groene kleur maakt ze herkenbaar.

**Aardappelpuree:** boven werd de puree in schijfjes geserveerd, onder zorgt een grotere bol voor een duidelijk onderscheid tussen groenten en aardappelen.



**TIP VAN  
DE EXPERT**

Als u de saus deels over de zalm serveert, wordt dat stukje ook visueel geassocieerd met vis.

# KNORR BEREIDING VOOR TERRINES, SOUFLÉS EN GRATINS

## De logopediste:

“Ik ben echt onder de indruk van de bereidingen. Zowel op vlak van consistentie, kleur en smaak. Bij ons kunnen we nog evolueren naar fingerfood. En dan past de Bereiding voor Terrines, Soufflés en Gratins daar heel goed in.”



## De expert:

“Zeker interessant. Ik beschouw de Bereiding voor Terrines, Soufflés en Gratins als drie-in-één oplossing.

1. Het geeft componenten de juiste textuur en vorm waardoor ze makkelijk hanteerbaar zijn.
2. Het verrijkt de maaltijd met proteïnes.
3. Het fixeert de authentieke smaak van elk ingrediënt.”

## Culinair adviseur Unilever Food Solutions:

“Zoals u ziet in de recepten heb ik nergens zout toegevoegd. Het product bevat op zich al voldoende zout. Indien gewenst, kunt u altijd nog verrijken met de producten uit het Unilever Food Solutions assortiment, zoals onze geconcentreerde bouillons, onze kruidenpurees en Primerba's.”



## DÉ OPLOSSING VOOR GERECHTEN MET EEN AANGEPASTE TEXTUUR

- Op basis van aardappelen, eiwit, bloem, vetstof en een rijsmiddel
- Voor warme én koude bereidingen
- Ideaal voor groenten, vlees en vis
- Eenvoudig te doseren
- Makkelijk te gebruiken
- Eiwitrijk
- Ideaal voor fingerfood en softmeal
- Fixeert de typische smaak van elk ingrediënt

# MAKE ALL RESIDENTS HAPPY

Onze chefs vroegen de residenten in hun instelling naar hun favoriete gerecht. De klassiekers met smaken die herinneringen oproepen aan weleer doen het nog altijd prima. Vis blijft een topper aan de kust, en ook balletjes in tomatensaus worden steevast op gejuich onthaald. De chefs maken die gerechten klaar en samen met Unilever Food Solutions werken ze óók een versie uit in een aangepaste textuur. Zodat de bewoners met kauw- of slikproblemen tóch volop mee kunnen genieten aan tafel.

## Het lievelingseten van Louis, Jean-Claude, Maria en andere bewoners



**MARIA  
VAN WAES**  
*Residentie  
Polderzicht*

"Aan 't zeetje eten wij graag vis. 't Zal wel zijn. Dat is onze cultuur, hé."



**LOUIS VOLANT**  
*Residentie  
Wiert 126*

"Gezellig met iedereen aan tafel. Dat is 't plezantste. Dat smaakt eens zo goed."



**JEAN-CLAUDE  
BELANG**  
*Residentie  
Le Cerisaie*

"Lekker eten doet mij terugdenken aan hoe het vroeger thuis was. Jajaja."



**CHEF OLIVIER  
VLAMINCK**  
*Zorgcentra in Spa  
en Limburg*

"Onze bewoners houden vooral van de klassiekers uit de 'goede oude tijd'."

CHEF  
**PHILIP VAN  
HOORNICK**

“Gebakken vis staat bij ons op de eerste plaats. Dat we diezelfde lekkere menu nu ook kunnen aanbieden aan onze mensen met kauw-en slikproblemen of een smaakhandicap, dat is de zevende hemel. In het verleden werd daar eigenlijk veel te weinig aandacht aan besteed.”



*Gebakken kabeljauw met blanke botersaus en pompoenmousseline*



TOP 10  
RECEPT



TEXTUUR  
RECEPT



“Vis. Vis. Lekker vis. Zolang die maar in de pan gebakken is (lacht). Ik eet eigenlijk nog liever tong, maar die is tegenwoordig héél prijzig zegt de chef.”

**Maria Van Waes**

Bewoner Residentie Polderzicht

Gebakken kabeljauw met blanke botersaus en pompoenmousseline

# # TOP 10



## INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

500 ml	witbier
50 g	sjalotten, fijngesneden
100 ml	citroensap
1,25 l	<b>Solo Professional Culinair</b>
375 g	hoeveboter, in blokjes
10 ml	<b>Knorr Professional Geconcentreerde Visbouillon</b>
0,5 g	cayennepeper
1,5 kg	kabeljauwhaasje zonder vel (150 g)
--	peper en zout
100 ml	<b>Phase Plus</b>
1 kg	pompoenpuree
100 ml	sinaasappelsap
10 ml	olijfolie
15 g	<b>Knorr Primerba Sjalot</b>
3 g	<b>Knorr Professional Specerijpuree Chili</b>
20 g	<b>Knorr Professional Specerijpuree Knoflook</b>
40 g	<b>Knorr Primerba Spek &amp; Ui</b>
2 g	<b>Knorr Primerba Tijm</b>
2 g	raz-el-hanout
5 g	harissa
80 g	<b>Knorr Gourmet Aardappelpuree</b>
20 ml	<b>Knorr Professional Geconcentreerde Kippenbouillon</b>



## BEREIDING

- Breng het witbier, de sjalotten en het citroensap aan de kook. Laat kort koken zodat de alcohol verdampt.
- Voeg de Solo Professional Culinair toe en laat tot 1/3de inkoken.
- Giet de saus door een zeef en monteer met de boter.
- Breng verder op smaak met de Visbouillon en cayennepeper.
- Kruid de vis met een beetje peper en een snuifje zout.
- Verhit de Phase en kleur de kabeljauw aan beide zijden.
- Gaar verder in een oven van 120°C tot een kern van 60°C.
- Serveer de gebakken kabeljauw, en lepel er wat van de botersaus overheen.
- Breng de pompoenpuree met sinaasappelsap, olijfolie, Sjalot, Chili, Knoflook, Spek & Ui, Tijm, raz-el-hanout en harissa aan de kook. Laat een 5 tal minuten sudderen, bind met de Aardappelpuree en breng verder op smaak met de Kippenbouillon.



Gebakken kabeljauw met blanke botersaus en pompoenmousseline

# # TEXTUUR

## SOFTMEAL



ZIE P. 12-13

## FINGERFOOD



“Gebakken kabeljauw geeft een heel andere smaak dan een gestoomde vis. Het is heel leuk om het aangepaste recept niet met gestoomde, maar ook met gebakken vis te maken zoals in de normale plat. Omdat kabeljauw een magere vis is, voegen we wat room toe voor een mooier mondgevoel.”



“Balletjes, dat eten wij graag. Elke dag als het zou kunnen. Dat doet ons denken aan die goeie oude tijd, toen wij nog jong waren. Ja, manneke...”

### Louis Volant

Bewoner  
Residentie Wiart 126

## CHEF KRIS WELLEKENS

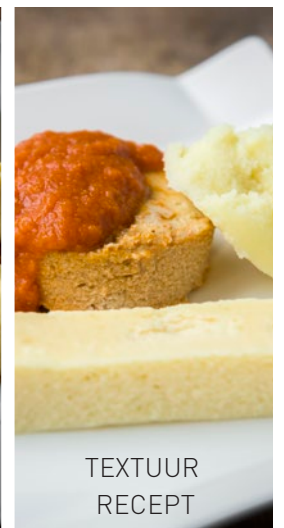
“Echt een gerecht van vroeger. Een lekkere, ouderwetse stoofschotel. Als er balletjes in tomatensaus op het menu staan, is dat voor onze bewoners iets waar ze de hele week naar uitkijken. Voor hen is dat een beleving. Dat moet u meemaken als ze dan allemaal samen aan tafel zitten.”



*Gehaktballetjes in tomatensaus met bleekselderij en aardappelpuree*



TOP 10  
RECEPT



TEXTUUR  
RECEPT

# Gehaktballetjes in tomatensaus met bleekselderij en aardappelpuree

## # TOP 10



### INGREDIËNTEN

#### VOOR 10 PERSONEN

- 1 kg gemengd gehakt (varken-rund)
- 20 g **Knorr Professional Specerijenpuree Knoflook**
- 10 g **Knorr Primerba Bouquet de Provence**
- 20 g paneermeel
- 1 l water
- 30 g **Knorr Kippenbouillon Poeder**
- 40 ml olijfolie
- 150 g ui, fijngesneden
- 30 g tomatenpuree
- 3 kg **Knorr Collezione Italiana Tomatino**
- 20 g **Knorr Groentebouillon Poeder** (voor tomatensaus)
- 10 g **Knorr Professional Specerijenpuree 3 Pepers**
- 800 g bleekselder, diepvries
- 1 l water
- 50 ml **Phase Plus**
- 10 g **Knorr Groentebouillon Poeder** (voor aardappelpuree)
- 2 g nootmuskaat
- 210 g **Knorr Gourmet Aardappelpuree**



### BEREIDING

- Meng het gehakt met de Knoflook, Bouquet de Provence en het paneermeel.
- Vorm balletjes van telkens ongeveer 30 g.
- Breng water aan de kook, voeg de Kippenbouillon toe en gaar de balletjes hierin tot ze bovendrijven.
- Verhit de olijfolie en fruit de uien glazig.
- Voeg de tomatenpuree en Tomatino, Groentebouillon, 3-Peperpuree en bleekselder toe.
- Breng aan de kook en laat sudderen tot de bleekselder gaar is.
- Giet de tomatensaus over de gehaktballetjes en warm goed door.
- Werk af met gehakte peterselie.
- Breng 1 l water aan de kook met de Phase, Groentebouillon en nootmuskaat.
- Neem van het vuur en voeg de Gourmet Aardappelpuree toe.



Gehaktballetjes in tomatensaus met bleekselderij en aardappelpuree



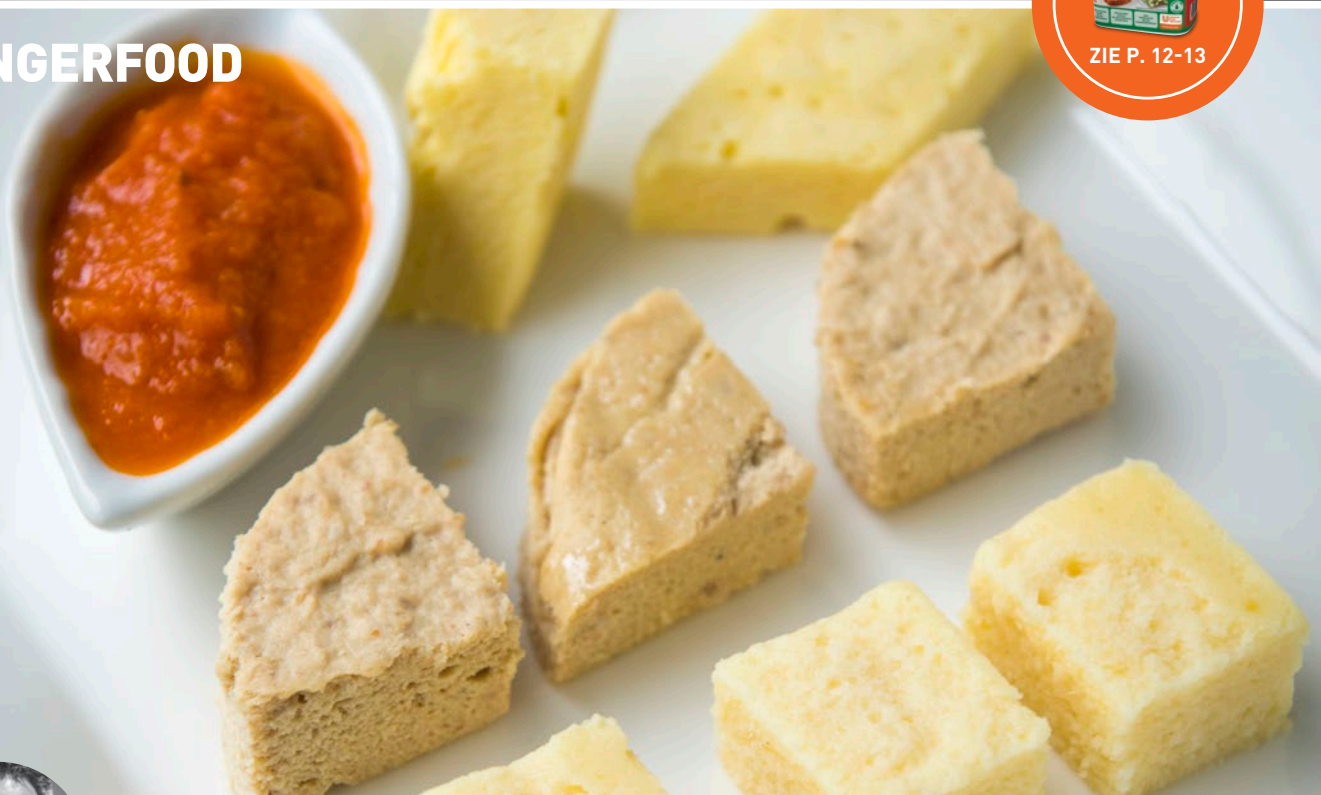
# # TEXTUUR

## SOFTMEAL



ZIE P. 12-13

## FINGERFOOD

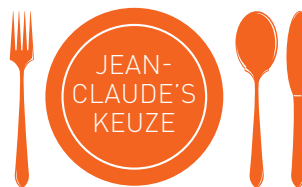


“U kunt de bereide balletjes samen met de tomatensaus garen in een vorm, of u kunt de balletjes apart garen. In beide gevallen oogt het visueel aantrekkelijk om de saus te mixen en afzonderlijk te serveren. Het geeft meer kleur op het bord.”



CHEF  
**CÉDRIC  
LE GOUPIL**

“Onze residenten zijn ‘zot’ van scampi’s, en zeker van scampi’s met look. Het is voor veel van onze bewoners feest als we dit gerecht serveren: het hoogtepunt van de dag.”



*Scampi met look, kerstomaten  
en fusilli*

“Scampi’s doen me terugdenken aan vroeger. Thuis aten we dat ook graag. De pan was altijd vlug leeg (lacht). Jaja. We zijn content als de chef scampi’s maakt. Als heel de verdieping samen aan tafel gaat en als de eetzaal versierd is, is het hier gezellig.”

**Jean-Claude Belang**

Vertegenwoordiger bewoners  
van residentie Le Cerisaie



TOP 10  
RECEPT



TEXTUUR  
RECEPT

Scampi met look, kerstomaten  
en fusilli

# TOP 10



**INGREDIËNTEN**

**VOOR 10 PERSONEN**

**500 g** Knorr Collezione Italiana Fusilli  
**Kookstabiel**

100 ml olijfolie

1,4 kg scampi's, gepeld

**20 g** Knorr Professional

**Specerijenpuree Knoflook**

175 g kerstomaten, diepvries

150 g hoeveboter

50 g peterselie, gehakt



**BEREIDING**

- Kook de Pasta beetgaar en giet af.
- Verhit de olijfolie en bak de kerstomaten gedurende 5 min. aan, houd opzij.
- Bak in dezelfde pan de scampi's tot ze bijna gaar zijn. Voeg de Knoflook toe, laat verder garen en houd opzij.
- Doe de boter in de pan, laat smelten zonder te kleuren.
- Voeg de scampi's, peterselie en Pasta toe.
- Dresseer in een diep bord met de tomaten rond de scampi's.

# Scampi met look, kerstomaten en fusilli



## # TEXTUUR

### SOFTMEAL



ZIE P. 12-13

## FINGERFOOD



“Bij het heropbouwen van een gerecht met aangepaste textuur is er soms toch een licht smaakverschil. Dat kunt u opvangen door de fingerfood en de softmeal variant extra smaak te geven. Hier gaan we dus een beetje Knorr Schaaldierenfumet en Primerba met Tuinkruiden toevoegen aan de scampi's en de tomaatjes.”



CHEF  
**OLIVIER  
VLAMINCK**

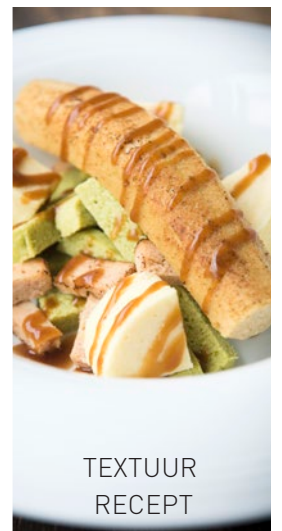
“Ik weet dat ik met Luikse sla een grote glimlach tover op de gezichten van onze bewoners. En daar doe ik het voor. Het is een traditioneel familiegerecht om gezellig samen van te genieten.”



*Luikse sla met chipolata, spek en groene boontjes*



TOP 10  
RECEPT



TEXTUUR  
RECEPT

## Luikse sla met chipolata, spek en groene boontjes

# # TOP 10



### INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

100 ml	<b>Phase with Natural Butter Flavour</b>
1,1 kg	rechte chipolata
750 g	spekblokjes, gezouten
250 g	uien, in blokjes
1,5 kg	aardappelen, gekookt
2 kg	groene bonen, gestoomd
30 ml	witte wijnazijn
400 ml	water
20 g	<b>Knorr Professional Droge Fonds Gebonden Kalfsjus</b>
30 g	<b>Knorr Fonds de Cuisine Bruine Roux</b>



### BEREIDING

- Verhit de Phase en kleur er de worsten in aan, gaar verder af in de oven.
- Doe de spekblokjes in dezelfde pan en kleur aan.
- Voeg de uien en de aardappelen toe en bak deze goudbruin.
- Doe de groene boontjes erbij en blus met de azijn.
- Breng het water aan de kook en los al roerend de Gebonden Kalfsjus op.
- Breng opnieuw aan de kook en bind met de Bruine Roux.

Luikse sla met chipolata, spek en groene boontjes



# # TEXTUUR

## SOFTMEAL



ZIE P. 12-13

## FINGERFOOD



“Voor de fingerfood versie kunt u de chipolata en de spekJes makkelijk opnieuw de herkenbare vorm van worstjes geven door ze te garen in de vorm van rollades. In de softmeal versie hebben we de gebakken aardappelen vervangen door aardappelpuree. De kalfsjus behoudt u zoals ze was: die geeft alles extra smaak en maakt het ook visueel aantrekkelijk.”

2 FEESTMENU'S

# SAMEN SMAKELIJK GE VAN KERST EN NIEUW





# NIETEN

Tijdens de eindejaarsperiode is lekker eten net nog dat tikkeltje belangrijker dan anders. Hoe maken we er voor alle residenten een echt feest van? Culinair Adviseur Steven Frans presenteert u 2 inspirerende menu's mét tips en alternatieve recepturen voor een gemodificeerde textuur. Smakelijk!



## FEESTMENU 1

**Voorgerecht** KREEFTENROOMSOEP

**Hoofdgerecht** HERTENGEBRAAD

**Dessert** TARTE TATIN



## FEESTMENU 2

**Voorgerecht** TOMPOUCE VAN ZALM, FOREL EN KNOLSELDER

**Hoofdgerecht** PARELHOEN

**Dessert** SPECULAASMOUSSE



# KREEFTEN- ROOMSOEP

MET COURGETTEN, GEPARFUMEERD  
MET BASILICUM

## INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

25 ml	<b>Phase with Natural Butter Flavour</b>
200 g	<i>courgette, grof gesneden</i>
100 g	<i>uien, grof gesneden</i>
200 ml	<i>droge witte wijn</i>
1,2 l	<i>water</i>
30 g	<b>Knorr Fonds de Cuisine Schaaldierenfond</b>
800 g	<b>Knorr Kreeftenbisque</b>
200 ml	<b>Solo Professional Culinaire</b>
20 g	<b>Knorr Primerba Basilicum</b>
100 g	<i>courgette, in julienne</i>

## BEREIDING

- Verhit de Phase en stook er de grof gesneden courgetten en uien in aan.
- Blus af met de witte wijn, water en voeg de Schaaldierenfond toe, breng aan de kook.
- Laat koken tot deze gaar zijn en mix de soep zeer fijn.
- Doe er vervolgens de Kreeftenbisque, Solo Professional Culinaire en Basilicum bij en roer goed om tot een homogene massa.
- Werk af met de julienne van courgette.



### Knorr Fonds de Cuisine Schaaldierenfond

Eenvoudig en snel te doseren dankzij de makkelijk schepbare pasta. Na enkele minuten heeft u een perfecte, klontervrije fond.

### Knorr Primerba Basilicum

Geconcentreerd via de enflouragetechniek en bewaard in olie en zout geeft deze Primerba de soep een intense basilicumsmak.

## STEVEN FRANS

CULINAIR ADVISEUR  
UNILEVER FOOD SOLUTIONS



Voor bewoners met  
slikproblemen kunt u de  
soep mixen.





# TOP 10

# HERTENGEBRAAD

## MET GRATIN VAN AARDAPPEL-KNOLSELDER EN VLIERBESSENSAUS



### INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

900 g	knolselder, in schijven van 5 mm
1,3 kg	aardappelschijven, voorgegaard 6 mm
<b>500 ml</b>	<b>Solo Professional Culinaire</b>
500 ml	volle melk
<b>30 g</b>	<b>Knorr Primerba Knoflook</b>
<b>10 g</b>	<b>Knorr Primerba Tijm</b>
<b>10 g</b>	<b>Knorr Primerba Rozemarijn</b>
<b>200 g</b>	<b>Knorr Bereiding voor Terrines, Soufflés en Gratins</b>
125 g	gruyère en emmentalmengeling
1,6 kg	hertengebraad
75 g	sjalotten, fijngesneden
5 st	jeneverbessen
1 st	kruidnagel
25 g	mager spek
2 bl	laurier
100 ml	cognac
50 ml	jenever
25 ml	frambozenazijn
<b>10 g</b>	<b>Knorr Professional Specerijenpuree 3 Peper</b>
300 ml	water
<b>1 l</b>	<b>Knorr Professional Wildfond</b>
75 ml	vlierbloesemsiroop
<b>50 g</b>	<b>Knorr Maïzena Express Bruine Sausbinder</b>

### BEREIDING

- Gaar de knolselderschijven in de combi-steamer voor ongeveer 8 min, tot beetgaar.
- Schik de aardappel- en knolselderschijven mooi in een beboterde ovenschotel.
- Vermeng de Solo Professional Culinaire met de melk, Knoflook, Tijm en Rozemarijn en meng er de Knorr Bereiding voor Terrines, Soufflés en Gratins onder, giet over de aardappel-knolseldermengeling.
- Werk af met de geraspte kaas.
- Gaar de gratin gedurende 45 min. in een oven van 165°C, controleer op gaarheid.
- Kleur het hertengebraad aan, voeg de sjalotten, jeneverbessen, kruidnagel, spek en laurier eraan toe
- Verwijder het hertengebraad en deglaceer met cognac, jenever, frambozenazijn, water en de Wildfond.
- Laat tot de helft inkoken en passeer door een fijne puntzeef.
- Breng terug aan de kook, voeg de vlierbloesemsiroop toe en bind met de Maïzena.
- Plaats ondertussen het hertengebraad in een tot 110°C voorverwarmde oven.
- Gaar verder tot een kerntemperatuur van 56°C.



## # TEXTUUR



SOFTMEAL

## GEMIXTE VERSIE HERTENGEBRAAD

### INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

600 g	<i>hertengebraad</i>
200 g	<i>water</i>
80 ml	<b>Knorr Professional Wildfond Liquide</b>
60 g	<b>Phase Plus</b>
60 g	<b>Knorr Bereiding voor Terrines, Soufflés en Gratins</b>

### BEREIDING

- Gaar het hertengebraad en koel af.
- Doe het hertengebraad in de blixer en blix fijn.
- Voeg water, Wildfond en Phase toe, blix verder tot een gladde massa.
- Voeg dan de Knorr Bereiding voor Terrines, Soufflés en Gratins toe en blix verder tot een homogene massa.
- Plaats in een recipiënt die ofwel is ingeboterd of met plastic folie bekleed.
- Dek af met plastic folie.
- Gaar in de combi-steamer op 100% stoom aan 90°C. gedurende ongeveer 40 min. tot een kern van 70°C.



FINGERFOOD

## GEMIXTE VERSIE AARDAPPEL- KNOLSELDER GRATIN

### INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

500 g	<i>knolselder, gegaard</i>
250 g	<i>aardappelen, voorgekookt</i>
10 g	<b>Knorr Primerba Knoflook</b>
3 g	<b>Knorr Primerba Tijm</b>
3 g	<b>Knorr Primerba Rozemarijn</b>
300 ml	<b>Solo Professional Culinair</b>
120 g	<b>Knorr Bereiding voor Terrines, Soufflés en Gratins</b>
100 g	<i>gruyère en emmentalmengeling</i>

### BEREIDING

- Doe de knolselder, aardappelen, Knoflook, Tijm en Rozemarijn samen in de blixer en blix fijn.
- Voeg de Solo, Knorr Bereiding voor Terrines, Soufflés en Gratins en kaasmengeling toe en blix verder tot een homogene, gladde massa.
- Plaats in een recipiënt die ofwel is ingeboterd of met plastic folie bekleed.
- Dek af met plastic folie.
- Gaar in de combi-steamer op 100% stoom aan 90°C. gedurende ongeveer 40 min. tot een kern van 70°C.



# POT-DE-CRÈME FAÇON "TARTE TATIN"

GEPARFUMEERD MET BAILEYS EN  
GEKARAMELISEERDE APPELEN

## INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

50 g	<b>Phase Classic Resto</b>
100 g	fijne griessuiker S2
200 g	appelblokjes, diepvries of verse Jonagored
35 g	gebrande amandelschilfers
400 ml	melk
100 ml	Baileys
500 ml	<b>Solo Professional Culinair</b>
200 g	<b>Alsa Pot-de-Crème Façon « Tarte Tatin »</b>

## BEREIDING

- Verhit de Phase en stoof er de appeltjes in aan met de suiker tot deze goudbruin zijn, meng er de gebrande amandelschilfers onder.
- Breng de melk met de Baileys en Solo aan de kook.
- Voeg van het vuur al roerend de Pot-de-Crème toe.
- Verdeel in glaasjes of in bord en laat afkoelen in de koeling.
- Werk af met de appel-amandelmengeling.



### Alsa Pot-de-Crème Façon Tarte Tatin

Nieuwkomer in het Alsa gamma, geïnspireerd door de Franse patisserie. Een zalig ouderwetse sensatie voor de smaakpapillen.

## STEVEN FRANS

CULINAIR ADVISEUR  
UNILEVER FOOD SOLUTIONS



Voor de residenten met slikproblemen laat u de gestoofde appelblokjes en de gebrande amandelschilfers weg. Serveer met een crème van groene appels.







# TOMPOUCE VAN ZALM, FOREL EN KNOLSELDER MET EEN GELÉE VAN APPEL

## INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

200 g	gerookte zalm
120 g	gerookte forelfilet
150 g	knolselder, in blokjes
150 ml	<b>Solo Professional Classique</b>
2 bl	gelatine, geweekt
100 ml	water, voor visbouillon
5 ml	<b>Knorr Professional Geconcentreerde Visbouillon</b>
3 g	<b>Knorr Professional Specerijenpuree 3 Peper</b>
70 ml	appelsap
20 ml	<b>Hellmann's Citrus Vinaigrette</b>
1 bl	gelatine, geweekt
4 st	groene appel, geraspt om te garneren

## BEREIDING

- Bekleed een gastroplaat 3 cm hoog met plastic folie.
- Bekleed met de helft van de gerookte zalm de bodem van het bakblik.
- Stoom de knolselder tot beetgaar.
- Klop de Solo Classique half op en houd opzij.
- Verwarm de visbouillon met de pepermix en voeg de geweekte gelatineblaadjes toe.
- Cutter de forel tot een gladde farce en voeg de visbouillon toe.
- Laat deze massa afkoelen.
- Spatel de opgeslagen Solo Classique en de knolselder er doorheen.
- Verdeel de forelmousse in de gastroplaat op de zalm en beleg deze met de rest van de gerookte zalm.
- Verwarm lichtjes het appelsap met de vinaigrette en voeg de geweekte gelatine toe.
- Bedek hiermee de gerookte zalm.
- Laat het geheel tenminste 6 uur opstijven.
- Verdeel in portie en serveer met wat geraspte groene appel met citrusvinaigrette.



### Knorr Professional Geconcentreerde Visbouillon

Breng voortaan al uw visgerechten perfect op smaak met deze handige vloeibare, perfect gekruide en licht gezouten bouillon.

### Knorr Professional Specerijenpuree 3 Peper

Deze puree met de verse en rijke smaak van specerijen geeft zijn smaak direct af en brengt uw creaties perfect op smaak.

## STEVEN FRANS

CULINAIR ADVISEUR  
UNILEVER FOOD SOLUTIONS



Vervang voor de residenten met slikproblemen de gerookte zalm door een stevige mousse van gerookte zalm. De knolselder kunt u fijnmixen met de visbouillon en onder de gemixte forel verwerken.





# TOP 10

# PARELHOEN

MET SINAASAPPEL-GEMBER SAUS EN  
EEN AARDAPPEL-POMPOENSTAAF



## INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

<b>150 ml</b>	<b>Phase with Natural Butter Flavour</b>
300 g	rode ui, gesneden
100 g	wortelen, gesneden
100 g	witte selder, gesneden
<b>40 g</b>	<b>Knorr Professional Specerijenpuree 3 Peper</b>
6 st	jeneverbessen
1 st	geraspte sinaasappelschil
<b>200 g</b>	<b>Hellmann's Jalapeno Ginger Vinaigrette</b>
100 ml	sinaasappelsap
80 ml	gembersiroop
<b>1 l</b>	<b>Knorr Professional Wildfond</b>
<b>30 g</b>	<b>Knorr Fonds de Cuisine Bruine Roux</b>
1,2 kg	parelhoenfilet

## BEREIDING

- Verhit 1/3de van Phase en stook er de ui, wortel en selder in aan.
- Voeg de Pepermix, geraspte sinaasappelschil, jeneverbess toe en laat 5 min mee stoven.
- Blus met de Vinaigrette en voeg het sinaasappelsap, de gembersiroop en de Wildfond toe.
- Breng aan de kook en laat 10% inkoken.
- Passeer de saus door een fijne puntzeef en bind met de Roux.
- Verhit de rest van de Phase en kleur er de parelhoenfilet in aan.
- Gaar verder in de oven met een kamertemperatuur van 120°C tot een kerntemperatuur van 68°C.



## # TEXTUUR



SOFTMEAL



FINGERFOOD

## GEMIXTE VERSIE AARDAPPEL- POMPOENSTAAF

### INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

Aardappel

**200 g** Knorr Gourmet Aardappelpuree

720 ml melk

**80 g** Knorr Bereiding voor Terrines, Soufflés en Gratins

Pompoen

800 g pompoenpuree

40 ml water

**20 g** Knorr Professional Specerijenpuree Gember

**160 g** Knorr Bereiding voor Terrines, Soufflés en Gratins

### BEREIDING

- Plaats plastic folie in een ½ gastroplaat van 5 cm hoogte.
- Mix het aardappelpureepoeder met melk en Knorr Bereiding voor Terrines, Soufflés en Gratins in een blixer tot een gladde massa en verdeel in de gastroplaat.
- Mix dan de pompoenpuree met water, Gember en Knorr Bereiding voor Terrines, Soufflés en Gratins in een blixer tot een gladde massa en verdeel over de aardappelmix.
- Dek af met plastic folie en gaar in de stoomoven op 90°C en 100% stoom gedurende 45 min.
- Koel af, stort uit en portioneer.
- Alvorens te serveren, regenereren op 120°C met 25% stoom afgedekt tot min. 60°C kern.

## GEMIXTE VERSIE PARELHOEN

### INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

600 g parelhoenfilet, zonder vel

**150 ml** Solo Professional Culinair

160 g water

**40 g** Phase Plus

**50 g** Knorr Bereiding voor Terrines, Soufflés en Gratins

### BEREIDING

- Gaar de parelhoen en koel af.
- Doe de parelhoen in de blixer en blix fijn.
- Voeg Solo, water en Phase toe en blix verder tot een gladde massa.
- Voeg dan de Knorr Bereiding voor Terrines, Soufflés en Gratins toe en blix verder tot deze is opgelost.
- Plaats in een recipiënt die ofwel is ingeboterd of met plastic folie bekleed.
- Dek af met plastic folie.
- Gaar in de combi-steamer op 100% stoom aan 90°C gedurende ongeveer 40 min. tot een min. kern van 70°C.



# SPECULAAS- MOUSSE

## GEBAKKEN PEPERKOEK EN SINAASAPPEL MET GRAND MARNIER

### INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

5 g	oploskoffie
300 ml	water
3 g	5-spices
100 g	speculaas
500 ml	water (koud 3°C)
<b>250 g</b>	<b>Alsa Neutrale Mousse</b>
150 g	crumble van speculaas
5 st	peperkoeksneetjes, in de helft schuin gesneden
300 ml	sinaasappelsap
50 ml	Grand Marnier
<b>30 g</b>	<b>Knorr Maïzena Express Blanke Sausbinder</b>
4 st	sinaasappelen, in partjes

### BEREIDING

- Los de koffie op in lauw water, voeg de 5-spices en speculaas toe en vermeng tot deze opgelost is, koel af onder 3°C.
- Vermeng het koude water met de Neutrale Mousse en klop op hoge snelheid gedurende 4 min.
- Voeg de koffie / speculaasmengeling toe en op het einde de crumble van speculaas, laat opstijven.
- Bak de peperkoek en laat afkoelen.
- Breng het sinaasappelsap aan de kook met de Grand Marnier en bind met de Maïzena.
- Werk af met de partjes sinaas.
- Leg een half sneetje gebakken peperkoek op een bord, een quenelle mousse bovenop.
- Saus met partjes rondom.
- Werk af met Lemon cress.



#### Alsa Neutrale Mousse

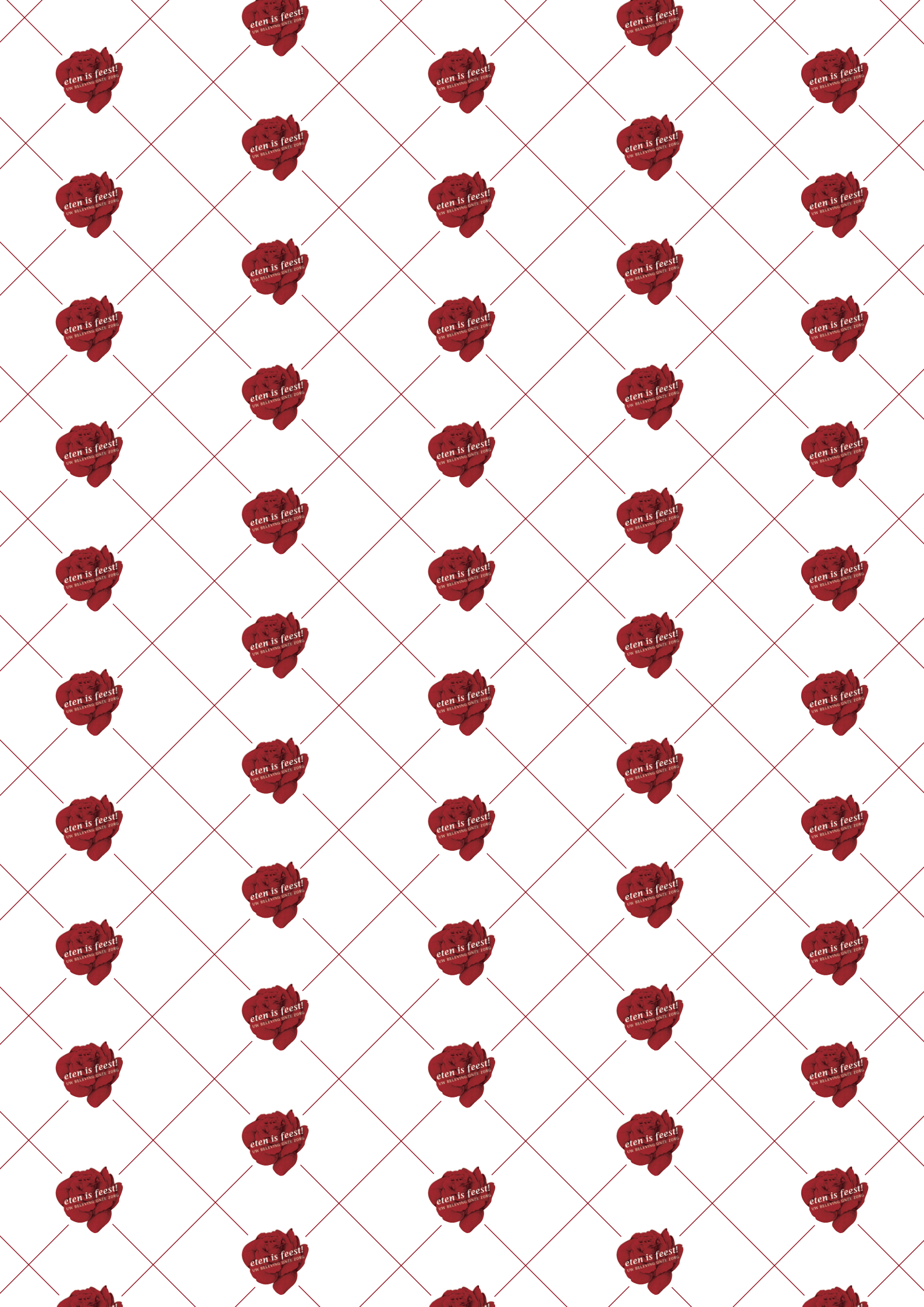
Deze neutrale mousse geeft uw dessertbereidingen de perfecte lichte (bereid met water) of smeuijge (bereid met melk) textuur.

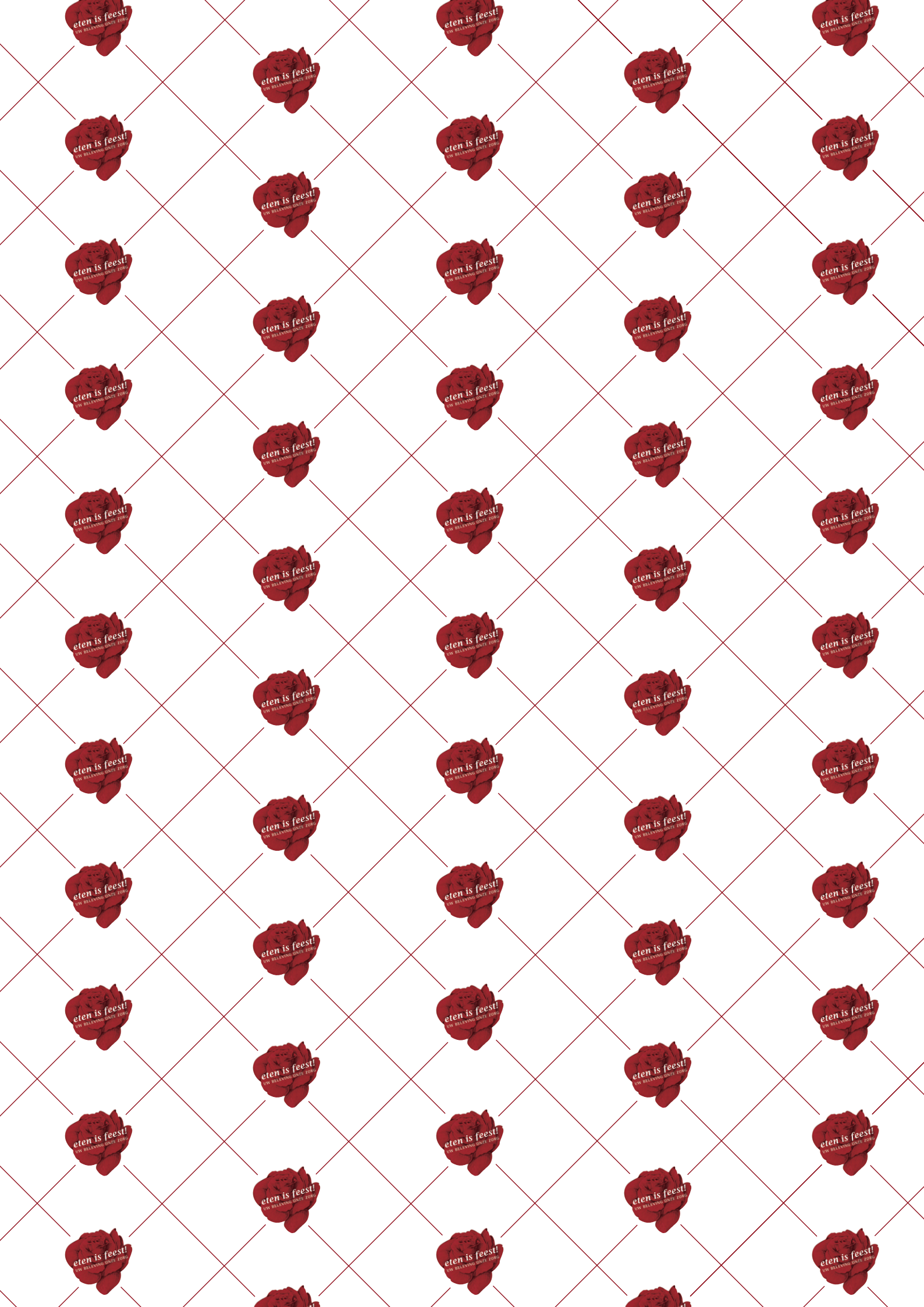
**STEVEN FRANS**  
CULINAIR ADVISEUR  
UNILEVER FOOD SOLUTIONS



Voor bewoners met slikproblemen bereidt u de speculaasmousse zonder de speculaascrumble: zo bekomt u een gladde massa.







**Unilever Food Solutions Belgium**  
Humaniteitslaan 292,  
1190 Brussel  
T 0800-16121, E [info@unileverfoodsolutions.be](mailto:info@unileverfoodsolutions.be)

**ufs.com**



**Unilever  
Food  
Solutions**