

OP SMAAK

*Laat smaak
voor je
werken!*

ZOMERSE
GERECHTEN
VOL SMAAK



#Prepped for tomorrow



DE 7 TERRAS- TOPPERS VAN 2026

Voor de meeste Nederlanders is 15 graden al perfect terrasweer, zolang de zon maar schijnt. Het terrasseizoen start dus vaak eerder dan je denkt. Je kunt niet vroeg genoeg aan je zomermenu beginnen! Vertaal de nieuwste trends door naar je menukaart! Van klassiek tot Asian, kleurrijk en fris, lichte maaltijden of to share. Alles bomvol smaak waar niemand genoeg van krijgt.

Met dat weer kunnen we helaas niet helpen, maar met je terraskaart wel. Daarom ontwikkelden we **7 zomerse recepten** die je gasten aanspreken en prettig werken in de keuken.

Gerechten die:

- ✓ **Snel te bereiden zijn** – met weinig handelingen, zodat je piekdrukke aankunt
- ✓ **Een sterke marge hebben** – slim opgebouwd voor een gezonde foodcost
- ✓ **Efficiënt inzetbaar zijn** – van lunch tot borrel en diner

Blader verder en ontdek de terrastoppers van 2026. **Gerechten waar je gasten voor terugkomen**, en je keukenteam blij van wordt.

ECHTE SMAAK ZIT IN DE JUISTE INGREDIËNTEN



INHOUDSOPGAVE

LUNCHGERECHTEN	4
BORREL/BITES	6
(SHARED) DINING	8

LUNCH GERECHTEN



CAESARSALADE
met miso-kip, zeewierchips
en Parmezaanse kaas

GRIEKSE SALADE
van watermelon,
tomaat met feta
en kersen

CAESAR-SALADE

met miso-kip, zeewierchips
en Parmezaanse kaas

Bereiding

Miso-kip: Meng de sojasaus met de citrus, honing, sesamololie, ketjap en de miso. Laat de kippendij hier voor tenminste 4 uur in marinieren. Bak de gemarineerde kippendij circa 12 minuten op 160°C in de oven. Snijd de kip in mooie stukken. Maak de sla schoon, was ze en droog ze in een slacentrifuge. Maak de sla aan met de dressing en verdeel de sla over de borden.

Opmaak: Verdeel de kip, zeewierchips en wat zuurdesemkruim over de sla. Rasp er de kaas en wat limoenschil over en bestrooi ze met sesam en zeewierpoeder.

Ingrediënten voor 10 personen

30 g	sojasaus
20 g	Knorr Professional Intense Flavour Citrus Fresh
25 g	honing
30 g	sesamololie
30 g	ketjap manis
30 g	miso
1 kg	kippendij, ontbeend
900 g	romaanse sla
3 dl	Hellmann's Caesar Dressing
100 g	zeewier chips
30 g	zuurdesemkruim
50 g	Parmezaanse kaas
1 st	limoen
2 g	sesamzaad met yuzu
2 g	zeewierpoeder

GRIEKSE SALADE

van watermelon,
tomaat met feta en kersen

Bereiding

Salade: Maak de watermelon schoon en snijd deze in blokjes. Snijd de tomaten en de komkommer en halveer de kersen.

Vinaigrette: Meng de Provençaalse kruiden door de vinaigrette.

Opmaak: Verdeel de watermelon, tomaten, komkommer en de kersen over de borden. Maak het geheel af met de feta en de vinaigrette. Garneer met de basilicumblaadjes en de zwarte-olijvencrumble.

Ingrediënten voor 10 personen

600 g	watermelon
600 g	diverse tomaten
350 g	komkommer
350 g	kersen
2 dl	Hellmann's Vinaigrette Citrus
10 g	Knorr Primerba Bouquet de Provence
300 g	fetakaas
30 st	basilicumblaadjes
75 g	zwarte-olijvencrumble

TIP Gebruik de Knorr Professional Intense Flavour Citrus Fresh voor een frisse toets, ook te gebruiken voor fris tatelwater!



Werkt ook
goed als
maaltijdsalade!
Prijs als klein
en groot!

BORREL / BITES



PAPADUM
met tonijn, avocado, radijs,
wasabi en sesam-soja

**GARNALEN-
TOAST**
met dragonmayonaise

PAPADUM

met tonijn, avocado, radijs,
wasabi en sesam-soja

Bereiding

Saus: Meng de mayonaise met de wasabi en doe deze in een spuitfles.

Garnituur: Snijd de tonijn in plakjes en haal ze licht door de vinaigrette. Maak de avocado schoon en snijd deze samen met de komkommer en de radijs in plakjes.

Opmaak: Beleg de pappadums met de tonijn, avocado, komkommer, en de radijs. Spuit de wasabi-mayonaise erbij en verdeel de rest van de vinaigrette. Garneer met de cress en geroosterde sesamzaadjes en wat furikake.

Ingrediënten voor 10 personen

90 g	Hellmann's Real Mayonaise
10 g	wasabi
500 g	tonijn
0,5 dl	Hellmann's Vinaigrette Sesam Soy
5 st	radijs
2 st	avocado
4 st	mini komkommer
10 st	pappadums
2 g	sesamzaad met yuzu
½	bakje Borage cress
10 g	furikake

GARNALEN- TOAST

met dragonmayonaise

Bereiding

Farce: Cutter de gepelde garnalen met de rest van de ingrediënten tot een gladde farce.

Toast: Snijd het briochebrood op de snijmachine in plakken (stand 30). Snijd de korstjes eraf. Smeer de broodplakken in met de farce en beleg ze met een broodplak. Frituur de toast in circa 2 minuten (1 minuut per kant) krokant en halveer de toast. Laat de toast goed uitlekken op keukenpapier en snijd de toast in vieren.

Dragonmayonaise: Meng de dragon met de mayonaise.

Opmaak: Spuit de dragonsaus op de toast en maak het geheel af met de bieslook, limoenzest en de furikake.

Ingrediënten voor 10 personen

300 g	black tiger shrimps
4 g	Knorr Professional Knoflook Puree
5 g	Knorr Professional Gember Puree
8 g	Maizena
8 g	sesamolie
8 g	sojasaus
5 g	Knorr Professional Intense Flavour Citrus Fresh
30 g	eiwit
0,5 g	zwarte peper
3 g	zout
½ st	brioche brood
5 g	Knorr Primerba Dragon
100 g	Hellmann's Real Mayonaise
10 g	bieslook, fijngesneden
1 st	limoen zest
15 g	furikake

Ook geschikt
voor lunch!



(SHARED) DINING



NAAN KEBAB
*met taboulé en
yoghurtdressing*

DORADE
*met sesamsoja vinaigrette,
asperges, paksoi, taugé en
bosui*

NAAN KEBAB

met taboulé en
yoghurtdressing

Bereiding

Taboulé: Meet één liter koud water af en doe de taboulé in een schaal. Giet het water op de taboulé, voeg de olijfolie toe en schep het geheel goed om. Zet de taboulé voor tenminste één uur afgedekt in de koelkast. Meng de meloen, granaatappel, ui, munt, koriander en de vinaigrette door de taboulé.

Quesadillas: Meng het lamsgehakt met de knoflook, paprika, komijn, kaneel, chili, zout, peper en eiwit. Halveer de naanbroden en verdeel het aangemaakte gehakt over de broden en dek af met de bovenkant. Bak de gevulde naanbroden in circa 10 minuten in de oven op 160°C. Snijd de naan kebab in gewenste vorm.

Saus: Meng de basilicum door de yoghurt-dressing.

Opmaak: Verdeel de taboulé en leg de gesneden naan kebab erbij. Serveer met de yoghurt-basilicumdressing.

Ingrediënten voor 10 personen

- 1 bus Knorr Taboulé Couscous
- Salade**
- 1 dl olijfolie
- 400 g watermeloen, blokjes
- 100 g granaatappelpitjes
- 50 g zoetzure rode ui
- 25 g munt, gesneden
- 25 g koriander, gesneden
- 1 dl Hellmann's Vinaigrette
- Basil**
- 1 kg lamsgehakt
- 10 g Knorr Professional Knoflook Puree
- 10 g Knorr Professional Paprika Puree
- 4 g komijn, gemalen
- 2 g kaneel, gemalen
- 1 g chili
- zout & peper
- 30 g eiwit
- 4 st naanbrood
- 2,5 dl Hellmann's Dressing met yoghurt
- 12 g Knorr Primerba Basilicum
- 2 g Sumac

DORADE

met sesamsoja vinaigrette,
asperges, paksoi, taugé en bosui

Bereiding

Dorade: Snijd de dorade filets in en kruid ze met zout en peper. Bak de filets in wat olie krokant op de velkant.

Groenten: Maak de paksoi schoon en snijd ze in gewenste vorm. Snijd de asperges in schuine plakjes en de lente-ui in ringetjes. Bak de groenten op hoog vuur in weinig olie en kruid ze met wat peper. Blus ze af met een beetje vinaigrette.

Opmaak: Verdeel de Doradefilets samen met de groenten op de borden. Maak ze af met de rest van de vinaigrette en sesamzaadjes.

Ingrediënten voor 10 personen

- 10 st doradefilets
- zout & peper
- olie
- 5 st mini paksoi
- 30 st groene asperges
- 1 bos lente-ui
- 200 g taugé
- 2 dl Hellmann's Sesam Soy Vinaigrette
- 5 g sesamzaad met yuzu



TIP *Hellmann's Sesam Soy Vinaigrette past
zowel bij warme als koude gerechten*



JAPANESE SCHNITZEL

op brioche met tonkatsusaus en Koreaanse mayonaise

Bereiding

Schnitzels: Bak de kipschnitzels krokant in olie.

Spitskool: Maak de spitskool aan met de mayonaise en wasabi.

Korean mayo: Meng de mayonaise met de vinaigrette en de gochujang.

Tonkatsusaus: Meng de tomatenketchup met de Worcester, soja, gembersiroop en de mosterd.

Opmaak: Beleg de getoaste brioche met de spitskoolsalade leg daarop de schnitzels. Verdeel hierop de Koreaanse mayonaise en de tonkatsusaus en sluit eventueel af met een extra plak brood.

Ingrediënten voor 10 personen

10 st	gepaneerde kipschnitzels
200 g	spitskool, julienne
75 g	Hellmann's Real Mayonaise
10 g	wasabi
75 g	Hellmann's Real Mayonaise
35 g	Hellmann's Sesam Soy Vinaigrette
15 g	gochujang-pasta
150 g	Hellmann's Tomaten Ketchup
35 g	Worcester sauce
15 g	sojasaus
15 g	gembersiroop
5 g	dijonmosterd
10 st	briochebrood, plak (of zuurdesem)
20 st	shisoblad



JAPANESE SCHNITZEL
op brioche met tonkatsusaus en Koreaanse mayonaise

ZET DE TREND

FUTURE MENUS₄

Elk jaar presenteert Unilever Food Solutions **Future Menus**: een trendrapport met de ontwikkelingen die de toekomst van foodservice bepalen. Op basis van inzichten van 1.600 foodprofessionals wereldwijd en de expertise van 250 Unilever-chefs zijn voor 2026 vier toonaangevende trends vastgesteld

Met dit premium streetfoodgerecht haal je er meteen twee naar je keuken: **Street Food Couture** en **Borderless Cuisine**.

Benieuwd geworden?
Ontdek dan nu alle trends:



STREET FOOD



COUTURE

BORDERLESS



CUISINE

Laat je inspireren door wereldse streetfoodsmaken.
Bekijk meer recepten die je meteen op je kaart kunt zetten.



Unilever
Food
Solutions



KIJK VOOR MEER TIPS EN
RECEPTINSPIRATIE OP [UFS.COM](https://www.unileverfoodsolutions.com)