

SAUS

DE ZIEL VAN JOUW
GERECHTEN



KNORR PROFESSIONAL AUTHENTIEKE DEMI-GLACE & FONDS

INTRODUCTIE

“Zonder goede fonds valt er niets te ondernemen”, zei Auguste Escoffier, grondlegger van de klassiek Franse keuken, in het begin van de twintigste eeuw. Vraag een chef nu – zo’n 100 jaar later – naar het geheim van een onweerstaanbare saus en die zal hetzelfde antwoorden. Elke lekkere saus begint met een uitstekende demi-glace of fond.

De basis voor alle sauzen is dan wel onveranderd gebleven, de meeste keukens zijn dat niet. Als chef moet je met een steeds kleiner team voldoen aan steeds hogere verwachtingen van je gasten. Wil jij niet inleveren op de kwaliteit en creativiteit van je gerechten? Werk dan slimmer met de nieuwe Knorr Professional Authentieke Demi-Glace en Fonds. Met die premium demi-glace, kalfsfond en kippenfond maak je dezelfde smakelijke sauzen als altijd, maar dan sneller.

Knorr Professional maakt de fonds zonder toegevoegde smaakversterkers en kunstmatige kleurstoffen of conserveermiddelen. Voor 1 liter demi-glace wordt maar liefst 900 gram rund en runderbotten gebruikt. Dat smaakt net als huisgemaakt. Alle varianten zijn bovendien vrij van te declareren allergenen*, dat scheelt weer kopzorgen wanneer een gast allergisch blijkt voor noten of selderij.

Laat je door de 11 gerechten in dit receptenboek inspireren om je creativiteit te behouden en te koken met authenticiteit. Maak dezelfde klassieke saus met de werkwijze van nu.

*In de receptuur worden geen wettelijk verplicht te declareren allergenen gebruikt, volgens Verordening (EU) Nr. 1169/2011 (Bijlage II).



INHOUD

5 *HET VERSCHIL TUSSEN DEMI-GLACE EN DEMI-GLACESAUS*

RECEPTEN MET AUTHENTIEKE DEMI-GLACE

6 PARELHOENDER MET PARELGORT EN WORTELTJES

8 RUNDERWANG MET BOERENKOOL EN APPELCOMPOTE

10 GEROOSTERDE UIEN MET BLOEMKOOL EN STOOFLVEES

12 HERTFILET MET GEROOSTERDE PADDENSTOELEN EN ROZEMARIJN

14 HERTENFILET MET GEROOSTERDE SAVOOIEKOOL EN MORILLESAS

16 EENDENBORST MET PASTINAAK, SJALOTTEN EN PEPERSAUS

18 WILDE EEND MET WITLOF, PEER EN CRANBERRY'S

20 *6+ MANIEREN WAAROP DEMI-GLACE EN FOND (BIJNA) AL JE GERECHTEN LEKKERDER MAKEN*

RECEPTEN MET AUTHENTIEKE KIPPENFOND

22 MAISKIP MET GEROOSTERDE ASPERGES EN SPITSKOOL

24 DUIF MET BROCCOLI, VADOUVAN EN SINAASAPPEL

RECEPTEN MET AUTHENTIEKE KALFSFOND

28 LAMSPROCEUR MET GEBRANDE POLENTA EN GROENE GROENTEN

30 VARKENSWANGETJES MET BRUIN BIER, PREI EN AARDAPPELPOFFERTJES

KNORR PROFESSIONAL AUTHENTIEKE DEMI-GLACE



- AUTHENTIEKE SMAAK, PERFECT ALS BASIS VOOR JE EIGEN SAUZEN
- GEMAAKT MET NATUURLIJKE INGREDIËNTEN: 900g RUND EN RUNDERBOTTEN
- VRIJ VAN TE DECLAREREN ALLERGENEN*
- KANT-EN-KLAAR
- IN EEN HANDIGE 1 L STAZAK



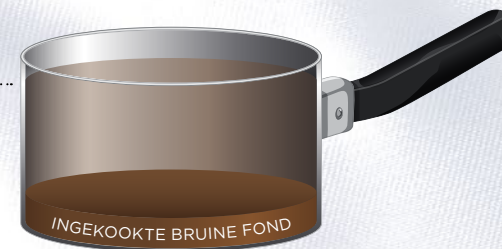
*In de receptuur worden geen wettelijk verplicht te declareren allergenen gebruikt, volgens Verordening (EU) Nr. 1169/2011 (Bijlage II).

HET VERSCHIL TUSSEN DEMI-GLACE EN DEMI-GLACESAUS

DEMI-GLACE

- Een reductie van bruine fond
- Basis voor sauzen

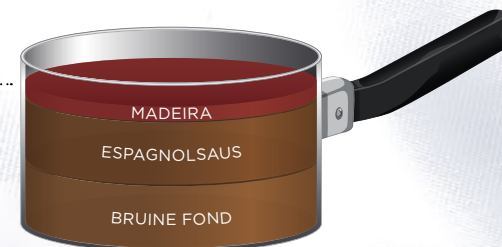
Demi-glace is een dikke, smaakvolle reductie van fond, die ontstaat wanneer bruine fond tot ongeveer een vijfde van de oorspronkelijke hoeveelheid wordt ingekookt.



DEMI-GLACESAUS

- Een saus bestaande uit gelijke delen espagnolsaus en bruine fond, aangevuld met madeira
- Rechtstreeks te serveren

Demi-glacesaus is een lichte, bruine saus die zeer arbeidsintensief is. De traditionele espagnolsaus – bestaande uit bruine fond, bruine roux, mirepoix en tomatenpuree – wordt aangevuld met een gelijke hoeveelheid bruine fond en een scheut madeira. Daarna wordt de saus opnieuw gereduceerd.



PARELHOENDER

MET PARELGORT EN WORTELTJES



INGREDIËNTEN voor 10 personen

- 530 g **Knorr Professional Liquid Concentrate Kip**
- olijfolie
- 40 g sjalotjes, fijngesneden
- 4 g **Knorr Professional Specerijen Knoflookpuree**
- 200 g parelgort
- 1 dl witte wijn
- 80 g Parmezaanse kaas

- 5 st parelhoender met vel
- zout en peper
- boter
- 2,5 dl malaga
- 3 dl **Knorr Professional Authentieke Demi-Glace**

- 600 g oerpeentjes
- 30 g pazzizz tops
- 10 g pata negra kruim

BEREIDING

Parelgortrisotto

Breng een liter water aan de kook en voeg de Liquid Concentrate Kip toe. Verhit de olijfolie en fruit hierin de sjalot en de knoflook zonder te kleuren. Voeg de parelgort toe. Bak deze rustig mee gedurende twee minuten. Voeg de witte wijn en de groentebouillon toe. Roer rustig tot het aan de kook komt. Doe een deksel op de pan en zet de pan in de oven gedurende ca. 35 minuten op 185°C. Roer de kaas door de parelgortrisotto.

Parelhoender

Kruid de filets met zout en peper. Bak ze in de boter. Blus de pan af met de malaga. Roer de aanbaksels los. Voeg de kippenfond toe en breng het geheel aan de kook. Reduceer de jus naar smaak.

Garnituur

Schil de worteltjes en maak ze schoon. Blancheer de peentjes afzonderlijk van elkaar beetgaar. Breng ze op smaak.

Opmaak

Verdeel de parelgortrisotto over de borden. Snijd de parelhoenfilets. Verdeel deze over de borden. Verdeel de worteltjes er speels op en garneer met de pazzizz tops en wat kruim. Maak het geheel af met de malagajus.



RUNDERWANG

MET BOERENKOOL
EN APPELCOMPOTE



INGREDIËNTEN voor 10 personen

- 10 st runderwangen
 - zout & peper
 - geklaarde boter
- 2 dl rode wijn
- 3 dl **Knorr Professional**
Authentieke Demi-Glace
- 10 st boerenkoolbladeren
 - appelcompote
- 5 dl volle melk
- 100 g **Knorr Aardappelpuree**
met magere melk
- 75 g roomboter
 - zout, peper en nootmuskaat
- 1 bosje winterpostelein
- 1 bosje Oost Indische kers

BEREIDING

Runderwangen

Maak de runderwangen schoon. Kruid ze met zout en peper. Bak ze aan beide kanten in de geklaarde boter. Reduceer de rode wijn tot de helft en voeg de demi-glace toe. Doe de runderwangen samen met de saus in een vacuümzak. Trek deze vacuüm. Gaar de runderwangen gedurende ca. 3,5 uur op 92°C. Maak de zak open. Passeer het kookvocht en reduceer deze naar smaak. Bak de runderwangen nog even om en om in de pan.

Boerenkool

Blancheer de boerenkoolbladeren in water met wat zout. Verwarm de appelcompote. Dep de bladeren voorzichtig droog. Vul de bladeren met de appelcompote.

Aardappelmousseline

Breng de melk met de boter aan de kook. Voeg de aardappelpuree poeder toe. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.

Opmaak

Verdeel de runderwangen samen met de aardappelmousseline en de gevulde koolbladeren over de borden. Schep de saus over de runderwangen. Maak het geheel af met de postelein en de Oost Indische kers.



GEROOSTERDE UIEN

MET BLOEMKOOL EN STOOFVLEES



INGREDIËNTEN voor 10 personen

- 500 g runder sukadevlees
 - zout en- peper
 - geklaarde boter
- 1 dl rode wijn
- 3 g rommelkruid
- 4 dl **Knorr Professional Authentieke Demi-Glace**

- 3 st mini bloemkool
- 20 g olijfolie
- 2 g vadouvan

- 1 st bloemkool
 - boter

- 10 st witte zoete uien

- 1 st aardappel

- 1 bakje klaverzuring
- 10 g krokante zuurdesemkruim

BEREIDING

Stoofvlees

Snijd het sukadevlees in stukken en kruid met zout en peper. Bak het vlees in de geklaarde boter en blus af met de rode wijn. Voeg de kruiden en de demi glace toe. Stoof het geheel gedurende ca. 2,5 uur.

Geroosterde bloemkool

Smeer de bloemkool in met wat olijfolie en vadouvan. Rooster de bloemkool gedurende 40 minuten op 180°C (ventilator laag). Snijd de bloemkool in parten.

Gedroogde bloemkool

Halveer de bloemkool en snijd deze vanuit het midden op de snijmachine in dunne plakjes. Droog de bloemkoolplakjes in een easydry op ca 60°C tot ze krokant zijn. Kook de rest van de bloemkool in water met wat zout gaar en pureer deze. Breng op smaak met boter, zout en peper.

Uien

Verpak de uien in aluminiumfolie. Pof ze in de oven gedurende ca. 45 minuten op 175°C. Laat ze afkoelen. Pel en halveer de uien. Kruid ze met zout en peper. Bak de uien vervolgens nog even kort op de snijkant in wat boter.

Chips

Schil de aardappel. Snijd deze in dunne plakjes. Frituur ze vervolgens krokant.

Opmaak

Verdeel de bloemkool samen met de uien over de borden. Spuit de bloemkoolpuree met behulp van een spuitzakje tussen de uien in. Verdeel hierover het stoofvlees. Maak het geheel af met de gedroogde bloemkool en de chips. Garneer met wat klaverzuring en zuurdesemkruim.



HERTFILET

MET GEROOSTERDE PADDENSTOELEN
EN ROZEMARIJN

INGREDIËNTEN voor 10 personen

1 kg pastinaak
- zout en peper
50 g roomboter

1,2 kg hertfilet
- geklaarde boter
- zout en peper

800 g wilde paddenstoelen
10 st portobello's
- olijfolie
10 g **Knorr Primerba Tuinkruiden**

25 g sjalotjes, fijngesneden
5 g rozemarijn
10 g boter
1 dl rode port
350 dl **Knorr Professional
Authentieke Demi-Glace**

BEREIDING

Puree

Schil de pastinaken. Snijd ze in grove stukken en kook ze met wat zout. Pureer de pastinaken. Voeg de roomboter toe en breng op smaak.

Hert

Kruid de hertfilet met zout en peper. Braad deze mooi rosé in de phase. Snijd de hertfilet in tien mooie tranches.

Paddenstoelen

Maak de paddenstoelen schoon. Vermeng de tuinkruiden met wat olijfolie en meng deze door de paddenstoelen. Kruid met wat peper en zout en rooster ze in de oven op 185°C gedurende ca. 10-12 minuten.

Saus

Stoof de sjalotjes samen met de rozemarijn in wat boter en blus af met de port. Breng het geheel aan de kook en voeg daarna de demi glace toe. Reduceer het geheel naar smaak en passeer de saus.

Opmaak

Verdeel de pastinaakpuree op de borden. Leg daarop de portobello en de hertenfilet. Schep de rest van de paddenstoelen erbij. Maak het geheel af de port-rozemarijnsaus.

Voeg eventueel op het laatste moment een beetje witte chocolade aan de pastinaakpuree toe.



HERTENFILET

MET GEROOSTERDE SAVOOIEKOOL
EN MORILLES SAUS

INGREDIËNTEN voor 10 personen

- 800 g hertfilet
 - zout en peper
- 30 g geklaarde boter
- 3 st savooiekool, klein
- 30 g zonnebloemolie
- 10 g **Knorr Primerba Curry**
 - zout en peper
- 5 dl volle melk
- 100 g **Knorr 1-2-3 Aardappelpuree met magere melk**
- 75 g roomboter
 - zout, peper en nootmuskaat
- 15 g sjalotjes, fijngesneden
- 10 g boter
- 15 g geweekte morilles, fijngesneden
- 0,3 dl rode port
- 0,3 dl madeira
- 1,5 dl malaga wijn
- 3 dl **Knorr Professional Authentieke Demi-Glace**
- 50 g baby kale
- 1 bosje winter postelein

BEREIDING

Hert

Kruid het hertfilet met zout en peper. Braad het in de geklaarde boter naar gewenste gaarheid. Laat het vlees rusten. Snijd het vervolgens in mooie plakken.

Kool

Halveer de savooiekolen in de lengte met een mes. Meng de olie met de curry en verdeel deze over de kolen. Kruid ze met wat zout en peper. Leg ze op de snijkant op vetvrij-papier op de bakplaat. Rooster ze gedurende ca. 30 minuten op 170°C en zet de ventilator van de oven laag. Haal de geroosterde kool uit de oven en snijd ze in parten.

Aardappelmousseline

Breng de melk met de boter aan de kook. Voeg de aardappelpureepoeder toe. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.

Morillesaus

Stoof de sjalot in de boter en voeg de morilles toe. Blus af met de rode port, madeira en de malaga. Reduceer het geheel tot de helft in. Voeg het water toe. Breng het geheel aan de kook en roer de kalfsjuspoeder erdoor. Laat de saus nog een paar minuten rustig koken.

Opmaak

Verdeel het vlees en de groenten over de borden. Garneer met de kale en de postelein en maak het geheel af met de saus.

Serveer er eventueel wat gebakken uien en spruitjes bij.



EENDENBORST

MET PASTINAAK, SJALOTTEN EN PEPERSAUS



INGREDIËNTEN voor 10 personen

- 5 st tamme-eendenborst
- zout & peper
- 30 g geklaarde boter

- 700 g pastinaken
- 5 st banaansjalotten
- roomboter
- zout & peper

- 50 g Cointreau
- 50 g sinaasappelmarmelade
- 15 g **Knorr Professional Peperpuree**
- 2,5 dl **Knorr Professional Authentieke Demi-Glace**
- 0,5 dl room

- 5 dl volle melk
- 100 g **Knorr 1-2-3 Aardappelpuree met magere melk**
- 75 g roomboter
- zout, peper en nootmuskaat

- 20 st syrha leaves
- 1 bosje waterkers
- 1 st roomse kervel

BEREIDING

Eend

Maak de eendenborsten schoon. Kruid ze met zout en peper. Bak ze mooi rosé in de geklaarde boter. Laat ze rusten en snijd ze.

Pastinaak

Schil de pastinaak. Halveer de pastinaak en smeer ze in met olie en kruid ze met zout en peper. Rooster de pastinaak in de oven ca. 15 minuten op 175°C.

Sjalot

Verpak de sjalotten in aluminiumfolie. Pof ze in de oven ca. 35 minuten op 175°C. Pel en halveer de sjalotten en kruid ze met zout en peper. Bak ze vervolgens nog even kort op de snijkant in wat boter.

Pepersaus

Meet en weeg alle ingrediënten af in een pan met uitzondering van de kookroom. Breng het geheel aan de kook. Voeg de kookroom toe. Laat het geheel nog een minuut doorkoken.

Aardappelmousseline

Breng de melk met de boter aan de kook. Voeg de aardappelpureepoeder toe. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.

Opmaak

Verdeel de eendenborst samen met de aardappelmousseline en de groenten over de borden. Schep de saus over de eendenborst. Maak het geheel af met de waterkers, kervel en de syrha leaves.



WILDE EEND

MET WITLOF, PEER EN CRANBERRY'S

INGREDIËNTEN voor 10 personen

- 125 g rode port
- 1 st steranijs
- ¼ st kaneelstokje
- 80 g suiker
- 175 g cranberry's
- 10 st witlof
- 12 g **Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh**
- 50 g boter
 - zout en peper
 - bloem/paneermeel
- 10 st wilde-eendenborst
 - geklaarde boter
- 3 dl **Knorr Professional Authentieke Demi-Glace**
- 3 st handpeer

BEREIDING

Cranberry's

Breng de port samen met de steranijs, kaneel en de suiker aan de kook. Voeg de cranberry's toe. Kook ze 8 à 10 minuten en laat ze rustig afkoelen.

Witlof

Maak de witlof schoon en trek ze vacuüm met de Citrus Fresh, boter, zout en peper. Kook de stronkjes gedurende ca. 30 minuten op 100°C stoom in een combisteamer. Halveer ze uit de combisteamer Kruid ze met zout en peper. Paneer ze met bloem en paneermeel. Bak de witlof om en om bruin in wat geklaarde boter.

Eend

Kruid de eendenborsten met zout en peper. Bak ze rosé in de geklaarde boter. Blus de pan af met het vocht van de cranberry's en roer de aanbaksels los. Voeg de Demi-Glace toe toe en breng het geheel aan de kook. Reduceer de saus naar smaak en voeg de cranberry's toe. Snijd de eendenborsten in

Peer

Schil de peren en snijd ze in partjes. Bak/schroei ze in een teflonpan met weinig phase.

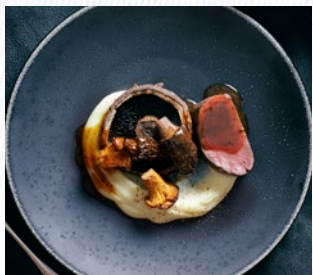
Opmaak

Verdeel de eendenborst samen met de witlof en de gebakken peer over de borden. Schep de cranberrysaus erbij.



6+ MANIEREN WAAROP DEMI-GLACE EN FOND (BIJNA) AL JE GERECHTEN LEKKERDER MAKEN

“Een chef kan gewoon niet zonder fonds”, vindt SVH meesterkok Edwin van Gent. “Het is onmogelijk om zonder die basis te werken, dat is waar de keuken op draait.” Uiteraard kun je niet zonder demi-glace en fond voor die heerlijke Franse sauzen, maar er is meer. Bijna elk gerecht wordt er lekkerder van, kijk maar naar deze zes gerechten en technieken:



1. SAUZEN

Iedereen met een klassieke koksopleiding kan de sauzen met demi-glace en fond wel dromen: bordelaise met rode wijn en beenmerg of espagnole met tomatenpuree en mirepoix. Escoffier, grondlegger van de traditionele Franse keuken, is er dol op. Ook moderne chefs grijpen nog graag naar de demi-glace en fond, kijk maar naar deze recepten voor **Hertfilet met geroosterde paddenstoelen** (pag.12) en **wilde eend met witlof** (pag.18).



2. DEGLACEREN

De aangebrande stukjes die achterblijven nadat je biefstuk, tournedos of gehaktballen hebt gebakken zijn puur goud. Gebruik die smaakbommetjes als basis voor een snelle saus met een diepe vleessmaak. Deglaceer de pan na het bakken met demi-glace of fond en kook de gekarameliseerde restjes los. Et voilà: binnen 5 minuten heb je een saus die perfect bij je vlees past.



3. SOEP

Een lepel demi-glace geeft een soep diepte. Niet bij alleen klassieke Franse soepen – uiensoep of champignonsoep – maar ook bij Aziatische ramen. Die maaltijdsoep met noodles wordt extra verwarmend met een smaakboost van demi-glace. Fond transformeert op diezelfde manier elke kom groentesoep tot een kom comfortfood. Verwissel de bouillon in je favoriete soeprecept eens voor fond voor een extra luxueus en fluweelzacht eindresultaat. Of maak razendsnel een heldere soep door **Knorr Authentieke Demi-Glace** aan te vullen met noodles, prei, biefreepjes en dumplings.



4. POCHEREN

Breng de **Knorr Authentieke Kippenfond** aan de kook, draai het vuur zachter en gaar hierin gehalveerde kipfilets gedurende 10 minuten. Haal van het vuur en laat de kip in de fond afkoelen. Zo krijg je een heerlijk mals en sappig stukje kip. Deze doodeenvoudige methode doet ook wonderen voor groenten zoals champignons en wortels of een eitje. Kijk ook eens naar het recept voor **duif met broccoli, vadouvan en sinaasappel** (pag.26).



5. STOOF

Ragù, Vlaamse bierstoof of boeuf bourguignon, ze knappen allemaal op van een schep fond of demi-glace. Ze brengen diepgang in de smaak van je stoof en doen wonderen voor de textuur. Dat komt doordat ze rijk zijn aan gelatine. Stoof je vlees in de **Knorr Authentieke Kalfsfond**? Dan ben je verzekerd van een mals eindresultaat. Kijk bijvoorbeeld eens naar het recept voor **lamsprocureur met gebrande polenta en groene groenten** (pag.30).



6. RISOTTO (EN DE REST)

Demi-glace en fond maken bijna elk gerecht lekkerder. Gebruik fond voor je risotto en deze krijgt extra body en smeuïgheid. Of probeer je demi-glace en fond eens op een van deze manieren:

- Voeg een lepel toe aan een roerbakschotel voor een snelle smaakboost.
- Geef gesmoorde groente een oppepper en een instant smeuïge saus met wat demi-glace.
- Verwerk fond in een marinade voor extra hartige diepgang.
- Lak je gerechten af met demi-glace voor een mooi glanzend laagje.
- Gebruik demi-glace in je teriyakisaus voor een sterkere vleessmaak.

MAISKIP

MET GEROOSTERDE ASPERGES
EN SPITSKOOI



INGREDIËNTEN voor 10 personen

- 10 st maiskipfilet met vel en vleugel
- zout en peper
- 30 g olijfolie
- 40 g **Knorr Professional Intense Flavours Roast Umami**
- 30 g geklaarde boter
- 20 st groene asperges
- 20 st lente-uitjes
- zout en peper
- 400 g krielaardappeltjes
- 20 g geklaarde boter
- ½ st spitskool
- 3 dl **Knorr Professional Authentieke Kippenfond**
- 15 g **Knorr Professional Intense Flavours Roast Umami**
- 5 g **Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke**
- 5 g **Maizena Express Bruine Sausbinder**

BEREIDING

Maiskip

Maak de kipfilets schoon en kruid ze met zout en peper. Trek ze los van elkaar vacuüm met wat olijfolie en de Roast Umami. Gaar ze gedurende 40 minuten op 68°C in de combisteamer op stomen. Haal de kippenborsten uit het vacuümzak. Bak ze om en om in de geklaarde boter. Snijd de gebakken maiskipfilets in vieren.

Groenten

Schil de asperges en maak de lente-uitjes schoon. Blancheer ze in water met wat zout. Haal de groenten door een klein beetje olie heen. Rooster de groenten kort met een gasbrander. Kruid de geroosterde groenten na met wat zout en peper. Kook de kriel in water met wat zout gaar. Halveer de kriel en bak ze vervolgens in de geklaarde boter. Maak de spitskool schoon en snijd ze in grove stukken. Stoof de spitskool kort met een klontje boter en breng op smaak.

Jus

Breng de fond aan de kook en voeg de Roast Umami en de Deep Smoke toe. Bind de jus af met wat maizena.

Opmaak

Verdeel de asperges, lente-ui en de gesneden maiskip over de borden. Schep de spitskool en de kriel erbij en maak het geheel af met de jus.



DUIF

MET BROCCOLI, VADOUVAN
EN SINAASAPPEL



INGREDIËNTEN voor 10 personen

- 10 st tamme-duivenborst
- zout en peper
- geklaarde boter
- 1 dl witte wijn
- 1 dl sinaasappelsap
- 5 g vadouvan
- 3 dl **Knorr Professional**
Authentieke Kippenfond

- 3 st broccoli
- zout en peper
- olijfolie
- gepofte zaden en quinoa
- 20 tak salad pea

BEREIDING

Duif

Kruid de duivenborstjes met zout en peper. Bak ze in de boter. Blus de pan af met de witte wijn en roer de aanbaksels los. Voeg de sinaasappelsap, vadouvan en de kippenfond toe. Breng het geheel aan de kook. Reduceer de jus naar smaak.

Broccoli

Maak de broccoli schoon en snijd ze inclusief de steel in parten. Blancheer de broccoli in water met wat zout. Kruid met olijfolie, zout en peper.

Opmaak

Verdeel de broccoli samen met de duif over de borden. Schep de vadouvan jus erbij. Maak het geheel af met de gepofte zaden en quinoa. Garneer met de salad pea.



KNORR PROFESSIONAL AUTHENTIEKE KIPPENFOND



NIEUW

- AUTHENTIEKE SMAAK, PERFECT ALS BASIS VOOR JE EIGEN SAUZEN
- GEMAAKT MET NATUURLIJKE INGREDIËNTEN: 1000g KIP
- VRIJ VAN TE DECLAREREN ALLERGENEN*
- KANT-EN-KLAAR
- IN EEN HANDIGE 1 L STAZAK



*In de receptuur worden geen wettelijk verplicht te declareren allergenen gebruikt, volgens Verordening (EU) Nr. 1169/2011 (Bijlage II).

KNORR PROFESSIONAL AUTHENTIEKE KALFSFOND



NIEUW

- AUTHENTIEKE SMAAK, PERFECT ALS BASIS VOOR JE EIGEN SAUZEN
- GEMAAKT MET NATUURLIJKE INGREDIËNTEN: 480g KALF
- VRIJ VAN TE DECLAREREN ALLERGENEN*
- KANT-EN-KLAAR
- IN EEN HANDIGE 1 L STAZAK



*In de receptuur worden geen wettelijk verplicht te declareren allergenen gebruikt, volgens Verordening (EU) Nr. 1169/2011 (Bijlage II).

LAMSPROCEUREUR

MET GEBRANDE POLENTA
EN GROENE GROENTEN



INGREDIËNTEN voor 10 personen

10 st lamsnekfilet
- zout en peper
- geklaarde boter
3 dl malaga wijn
5 dl **Knorr Professional**
Authentieke Kalfsfond

0,5 l water
10 g **Knorr Professional**
Kippenbouillon Authentiek
90 g maismeel
40 g boter
40 g geraspte kaas
- zout en peper

250 g sugarsnaps
250 g peultjes
250 g sperziebonen
250 g tuinboontjes, gedopte
20 g boter

20 tak salad pea

BEREIDING

Procureur

Kruid de lamsnekfilets met zout en peper. Bak ze in de geklaarde boter. Blus de pan af met de malaga en voeg de kalfsfond toe. Stoof ze vervolgens onder een deksel verder gaar in de kalfsjus gedurende ca. 3,5 uur.

Polenta

Breng het water aan de kook en voeg de bouillonpoeder toe. Voeg het maismeel, boter en de kaas toe. Breng het geheel opnieuw aan de kook. Kook de polenta rustig gaar in ca. 12 minuten. Breng op smaak met wat zout en peper. Giet de massa in een siliconenmat en laat de polenta opstijven. Los de polenta en brand de polenta met een gasbrander af. (Of kook de polenta in de thermomix op stand 3.5 in 12 minuten.)

Groenten

Maak de groenten schoon. Blancheer ze afzonderlijk van elkaar in water met wat zout. Voeg de boter toe en breng op smaak met wat zout en peper.

Opmaak

Verdeel de gebrande polenta over de borden en schep de groenten eromheen. Leg de gestoofde lamsprocureur erbij en verdeel de saus. Maak het geheel af met wat salad pea.



VARKENSWANGETJES

MET BRUIN BIER, PREI
EN AARDAPPELPOFFERTJES



INGREDIËNTEN voor 10 personen

- 1,8 kg varkenswangetjes
- 200 g vette mirepoix
- 1,5 dl bruin bier
- 5 dl **Knorr Professional**
Authentieke Kalfsfond
- 2 st zoetzure augurken
- 10 st prei, klein
- 2 g vadouvan
- olijfolie
- 0,5 dl volle melk
- 2 st eieren
- 1 st eiwit
- 2 el aardappelzetmeel
- 250 g aardappelpuree
- olie
- 50 g gemengde kruiden

BEREIDING

Wangetjes

Pekel de varkenswangetjes 24 uur (20 g kleur-zout, 20 g zout per liter water). Spoel de varkenswangetjes en dep ze droog. Verhit de geklaarde boter. Bak de wangetjes aan beide kanten aan. Zet de vette mirepoix aan. Blus de pan af met het bier en voeg vervolgens de fond toe. Gaar de wangetjes gedurende ca. 3,5 uur. Snijd de augurk in fijne brunoise. Vermeng ze met wat mosterdzaadjes uit het augurkenvocht. Glaceer de wangetjes in de jus en voeg de gesneden augurk toe.

Prei

Maak de prei schoon en was de prei goed. Smeer de prei in met wat olijfolie. Kruid ze met vadouvan, zout en peper. Verpak de prei in aluminiumfolie. Gaar deze ca. 40 minuten op 180°C in de oven. Verwijder de taaie buitenste bladeren van de prei en halveer ze.

Poffertjes

Meng de melk samen met de eieren, eiwit en het zetmeel. Roer dit door de aardappelpuree. Bak van het mengsel poffertjes in de olie.

Opmaak

Leg de prei samen met de varkenswangetjes op de borden. Verdeel de saus en de aardappel-poffertjes en garneer met de kruiden.



Knorr
PROFESSIONAL



EEN *authentieke* BASIS DIE SMAAKT ZOALS ZELFGEMAAKT

KNORR PROFESSIONAL AUTHENTIEKE DEMI-GLACE & FONDS

- De kwalitatieve basis, voor al jouw sauzen
- Vrij van te declareren allergenen*
- Kant-en-klaar (1L)
- Gemaakt met natuurlijke ingrediënten:
 - Demi-Glace gemaakt met 900g rund & runderbotten
 - Kippenfond gemaakt met 1000g kip
 - Kalfsfond gemaakt met 480g kalf

BEKIJK HET HELE ASSORTIMENT OP [UFS.COM/AUTHENTIEK](https://ufs.com/authentiek)

*In de receptuur worden geen wettelijk verplicht te declareren allergenen gebruikt, volgens Verordening (EU) Nr. 1169/2011 (Bijlage II).

NIEUW



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.