

Recepten Chef's Tables Voorjaar 2023

FUTURE MENUS 2023



Wortelcurry
met rijstcrackers



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.



VOOR -woord

Chef Pascal van Loon (l)
Culinair Adviseur - Unilever Food Solutions
@ufs_chef_pascal

Chef Edwin van Gent (r)
Head Chef - Unilever Food Solutions
@chef_edwin_ufs



**In maart hebben we jou
mogen verwelkomen bij
onze Chef's Tables op
kantoor in Rotterdam.**

We stonden stil bij de trends van de toekomst
en kookten een paar bijbehorende gerechtjes.

In deze download vind je de recepten terug,
gelinkt aan de trends. Hopelijk mogen we jou
bij een toekomstig Chef's Tables-event weer
verwelkomen en laat het gerust weten bij
vragen of feedback!

Edwin van Gent en Pascal van Loon
UNILEVER FOOD SOLUTIONS

HET MENU VAN MORGEN

De 8 foodtrends voor 2023 en toepassingen in de praktijk

Om het beste uit jezelf en je keuken te halen, heb je niet alleen goede producten nodig. Als chef heb je namelijk ook af en toe een inspirerende keukenpartner nodig. Een partner die je helpt vooruit te kijken, visie te ontwikkelen en mee te bewegen in een snel veranderende wereld. Om dit te doen, maken wij gebruik van vele culinaire experts. Zij zijn bij ons (Unilever Food Solutions) in dienst. Uitdagingen op de werkvloer zoals stijgende prijzen, personeelstekorten, veranderende consumentenwensen en nieuwe technieken... deze chefs weten wat er speelt en wat er op ons afkomt. Dat delen we graag met jou.

Wereldwijd trendonderzoek Naast deze kennis en kunde uit de praktijk houden we goed in de gaten wat de belangrijkste maatschappelijke trends zijn. De wereld verandert namelijk misschien wel sneller dan ooit. Internationaal onderzoek biedt inzicht en richting. Onlangs werd wereldwijd onderzoek gedaan onder marktexperts én onder 1.600 chefs. Daaruit kwamen acht foodtrends naar voren die de komende jaren toonaangevend zullen zijn. Daar lees je hier alles over.

Onweerstaanbare groenten
P 6



Weg met waste
P 10



Contrasterende smaken
P 16



Delen is het nieuwe vermenigvuldigen
P 20



Wild & Puur
P 24



Bewuste proteïnen
P 28



Modern comfortfood
P 32

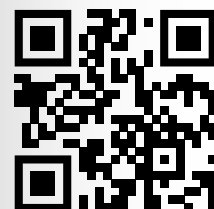


Feel-Good Food
P 34



“Uit wereldwijd onderzoek kwamen **8 toonaangevende trends naar voren**”

Travel the trends... Om de theorie aan de dagelijkse werkelijkheid in professionele keukens te koppelen, kijken we hoe chefs de trends toepassen in hun gerechten. Laat je inspireren door de krachtige praktijkvoorbeelden in dit magazine. Ambacht en innovatie om van te leren, én wellicht mooie adressen om zelf een keer te bezoeken. Ontdek hoe keukens de trends van de toekomst nu al in praktijk brengen.



Voor het volledige rapport, scan de QR-code.



ONWEERSTAANBARE *groenten*

Groenten krijgen steeds meer een hoofdrol in gerechten. Met een creatieve en originele bereiding van groenten kan een keuken zich onderscheiden.

» **Groenten worden steeds populairder, zowel vanwege duurzaamheid als gezondheid. Twee ontwikkelingen die steeds belangrijker worden. Dat steeds meer consumenten bewust bezig zijn met hun vleesconsumptie, daagt je uit fantastische gerechten te ontwikkelen met groente in de hoofdrol. Juist doordat gasten het thuis moeilijk vinden van groenten iets écht lekkers te maken, liggen hier kansen voor creatieve chefs. En het mooie aan deze groentetrend: omdat er minder tradities bestaan op het gebied van groentegerechten, geeft het je keuken minder beperkingen. Niemand heeft immers een vastgeroest idee of een verwachting van 'hoe het hoort'.**



“Hoe minder **tradities**, hoe minder **beperkingen**”

Groenten als speeltuin Het ontbreken van regels en tradities maakt van groenten een geweldige speeltuin voor chefs die hun creativiteit de ruimte willen geven. René-Noel Schiemer, chef bij Unilever in Duitsland, benadrukt dat gerechten met groenten in de hoofdrol niet per se ingewikkeld zijn. “Kies één hoofdingrediënt waar je echt iets bijzonders toevoegt in technieken of combinaties en de gasten zullen al versteld staan.”

Travel the trend... In Buenos Aires creëerde chef Mariano Ramon van restaurant Gan Dabbang een Cassave roti met een chili-jelly van Prata-banaan. Hij haalt zijn inspiratie uit Latijns-Amerika en Azië en verwerkt groenten dankzij zijn slimme gebruik van ingrediënten en technieken tot verfijnde en verrassende topgerechten.



Wortelcurry met rijstcrackers

INGREDIËNTEN voor 10 personen

750 g winterwortels

250 g zoete aardappel

1 dl kokosmelk

0,5 dl wortelsap

5 g rode curry

5 g **Knorr Professional Liquid Concentrate Groenten**

2 st limoenblad

25 g **Knorr Professional Thaise Rode Curry Soep**

3 st rijstvel met sesam

10 st kroepoek met sepia

50 g korianderolie

1 g chilivlokken

BEREIDING

CURRY

- Was en schil de winterwortels en de zoete aardappel en snijd ze in stukken.
- Doe ze samen met de kokosmelk, wortelsap, curry, groenten en de limoenblaadjes in een vacuümzak en trek ze vacuüm.
- Kook de massa ca. 45 minuten op 100°C stoom in een combi-steamer.
- Haal de wortelen en aardappelstukjes uit het plastic en pureer ze samen met het soeppoeder in de blender.
- Koel de massa terug.

CRACKERS

- Breek de rijstvellen in gewenst formaat en frituur ze kort op 180°C zonder te kleuren.
- Bak de kroepoek.

OPMAAK

- Smit de wortelcurry in kommetjes en maak deze af met de korianderolie en de chilivlokken. Serveer met de crackers.



Knorr Professional Liquid Concentrate Groenten



Knorr Professional Thaise Rode Curry Soep





WEG *met waste*

Maak slim gebruik van ingrediënten en receptuur om voedselverspilling (en inkoop) te verminderen.

» **Om kosten te besparen en tegelijkertijd creatief te zijn, kun je het beste alles benutten wat een product te bieden heeft. En dat is niet alleen heel duurzaam, het doet ook wonderen voor de keukenmarge in een tijd dat grondstoffen steeds duurder worden. Bovendien is het een kans meer te halen uit de mogelijkheden van een product in smaak en structuur. Door gebruik te maken van traditionele technieken zoals fermenteren, inmaken en rijpen, verleng je de houdbaarheid van ingrediënten. Daarnaast voeg je ook een wereld aan complexe smaken toe. Het is eenvoudiger dan je denkt en vooral een kwestie van proberen, experimenteren en leren.**

Slim, flexibel en veelzijdig Chef Joanne Limoanco-Gendrano, actief voor Unilever in het Midden-Oosten, Pakistan en Sri Lanka, richtte zich op een gezond en duurzaam gerecht met kikkererwten. Die zijn in het Midden-Oosten natuurlijk een traditioneel ingrediënt. "Ik gebruik de kikkererwten op verschillende manieren in diverse gerechten. Daardoor heb ik minder waste en als bonus een kortere inkooplijst en strakker voorraadbeheer. Slim werken met flexibele en veelzijdige ingrediënten maakt je keuken efficiënter en je voetafdruk kleiner."

“

”Het gebruik van **traditionele kooktechnieken** maakt eten langer houdbaar en voegt een wereld aan complexe smaken toe”

Zuurdesem krokant



INGREDIËNTEN voor 10 personen

1 st oud zuurdesembrood

olijfolie

BEREIDING

- Snijd het zuurdesembrood in dunne plakken op de snijmachine.
- Smeer twee siliconen matjes in met een beetje olijfolie en leg het gesneden brood tussen de matjes.
- Leg de matjes op een ovenplaatje en dek af met nog een ovenplaatje.
- Bak het brood tussen twee ovenplaatjes ingeklemd op 135°C gedurende 15 à 20 minuten.



Kropslasoep
met courgette, komkommer,
spek en bonenkruid

INGREDIËNTEN voor 10 personen

50 g Knorr Professional Kalfs Crèmesoep
35 g roomkaas
olijfolie
130 g courgette
130 g komkommer
225 g kropslabladeren, gewassen
6 g Knorr Professional Liquid Concentrate Kip
3 g olijfolie met citroen
50 g bonenkruid
1 dl zonnebloemolie
150 g spek, gerookt
20 g bieslook
150 g komkommer

BEREIDING

- SOEP**
- Breng 0,75 liter water aan de kook en voeg al roerend het afgewogen soeppoeder toe.
 - Voeg de roomkaas toe en kook de soep gedurende 5 minuten rustig door.
 - Boor met een parisienneboor de courgette en de komkommer uit en blancheer de balletjes.
 - Snijd de overgebleven uitgeboorde groenten in stukjes en smoor deze met wat zout en peper in de olijfolie.
 - Voeg de kropslabladeren toe, stoof ze kort mee en giet de soep erop.
 - Breng het geheel aan de kook en pureer de soep in de blender.
 - Breng de soep op smaak met Liquid Concentrate Kip en wat citroenolie.

- BONENKRUIDOLIE**
- Blancheer het bonenkruid in ruim kokend water.
 - Pureer het uitgelekte bonenkruid samen met de zonnebloemolie op 50°C gedurende 4 minuten in de thermoblender.
 - Passeer de olie door een fijne zeef.

- GARNITUUR**
- Snijd het spek fijn en bak het in wat olie krokant.
 - Snijd de bieslook fijn en de komkommer in fijne brunoise.

- OPMAAK**
- Verdeel de uitgeboorde groenten samen met wat bonenkruidolie, spekjes en bieslook over de kommetjes en schep de soep op het garnituur.





CONTRASTERENDE *smaken*

De creativiteit van getalenteerde chefs laat zich proeven en zien door onverwachte combinaties in smaken, kleuren en texturen.

» **Alle zintuigen doen mee als je speelt met de verwachtingen rond geur, opmaak, kraak en smaak. Contrasten geven gerechten spanning. Ze zorgen ervoor dat je gasten op het puntje van hun stoel zitten omdat de combinatie alle verwachtingen op zijn kop zet. De mogelijkheden zijn eindeloos, want het is in ieder gerecht mogelijk te zoeken naar botsende smaken, structuren en kleuren. Denk niet alleen in smaken, maar ook in textuur en temperatuur: warm tegenover koud, krokant in combinatie met zacht, pittig als een balans voor zoet, contrast kan in allerlei vormen terugkomen. Denk bijvoorbeeld aan een gerecht met chilipeper en chocolade, of aan umamibommetjes vol frisheid én diepgang zoals nigiri met geblakerde zalm met een miso-ponzusaus.**



“De spanning van zuur en bitter maakt gerechten **spannend en onvergetelijk**”

Kruidig, bitter en zuur Spelen met kleuren en texturen maakt gerechten spannend. Krokant en zacht, bitter met zoet, het zorgt ervoor dat de gasten niet weten wat ze proeven. Ook het spel met ‘moeilijke’ smaken als bitter en zuur maakt een gerecht interessant en onvergetelijk. Chefs maken steeds vaker gebruik van de unieke smaak van citrusvruchten als yuzu en kalamansi om hun gerechten naar een hoger niveau te tillen. De schil van citrusfruit geeft je gerecht een kruidig en bitter element dat gasten verrast. Zo zijn er eindeloos veel combinaties en technieken om af te wisselen, te verrassen en te verleiden met contrast. Deze trend prikkelt de zintuigen en maakt gerechten door de spanning en verrassing afwisselend en onvergetelijk.

Travel the trend... Chef Javi Estevez van restaurant El Lince in Madrid is het brein achter gerechten als Eend met rijst met magret de canard en chipotlemayonaise en Flan van kaas, drop en rode biet.

In Shanghai serveert het legendarische Ultraviolet een overrompelende culinaire ervaring voor alle zintuigen. Dit restaurant zet multi-sensorische en audiovisuele technieken in die de gerechten begeleiden en de beleving versterken.

Thaise geroosterde zalm met citrus en zalmforelkaviaar



INGREDIËNTEN voor 10 personen

500 g zalmfilet
zout & suiker
olijfolie
2 g togarasi
20 g sweet & spicy sojasaus
6 g Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh
3 g limoensap
80 g Hellmann's Vinaigrette Citrus Vloeibaar
60 g Hellmann's Vegan
5 g wasabi
1 st kropsla
100 g mango
100 g paarse radijs
100 g komkommer
0,5 st chilipeper
60 g zalmeitjes
½ bakje ghoei cress
1 st limoenblad
1 st limoen
0,5 g sesamzaadjes met yuzu

BEREIDING

- ZALM**
- Portioneer de zalmfilet en kruid deze met zout en een beetje suiker.
 - Laat de zalm kort marineren, dep de zalm droog en smeer deze in met wat olijfolie.
 - Brand de zalm kort met een gasbrander en kruid met wat togarasi.

- VINAIGRETTE**
- Meng de sojasaus, citrus en het limoensap met de vinaigrette.

- SAUS**
- Meng de vegan mayo met de wasabi en doe deze in een spuitflesje.

- SALADE**
- Was de kropsla en droog deze in een slacentrifuge.
 - Snijd de mango, radijs, komkommer en de chilipeper in fijne brunoise.
 - Snijd de limoenblaadjes in ragfijne julienne.

- OPMAAK**
- Verdeel de kropsla over de borden, spuit er een dopje wasabi mayo op en plaats daarop de zalm.
 - Verdeel de salade over de zalm en maak af met de vinaigrette, zalmeitjes, cress, limoenblad, geraspte limoenschil en wat sesamzaadjes.





DELEN

*is het nieuwe
vermenigvuldigen*

**Vier het leven, deel je diner.
Shared dining brengt gasten samen...
en biedt voor elk wat wils.**

» **Delen gaat om verbinden.**
Eetculturen over de hele wereld
zijn erop ingericht om samen aan te
schuiven met vrienden en familie.
Wie kent niet de beelden uit Spanje,
Italië of het Midden-Oosten waar
families aan een goedgevulde tafel
vol heerlijke gerechten met elkaar
genieten?



“De trend draait erom **te
voeden én te verbinden**”

Delen om te verbinden De traditie van delen is eigenlijk overal: denk alleen al aan ovenschotels, charcuterie, Griekse mezze, Spaanse tapas en rodizio in Brazilië. En niet voor niets is gourmetten, hoe ouderwets ook, nog altijd een favoriete bezigheid rond de december-feestdagen met familie en vrienden. Eten delen is overal ter wereld de perfecte manier om samen te komen als gemeenschap, ongeacht je achtergrond, opleiding of status. Deze trend draait net zo zeer om de verbinding die ontstaat boven een goed gevulde tafel als om het heerlijke eten zelf.

Travel the trend... Restaurant Blood Bros BBQ in Houston biedt gasten tijdens feestdagen een speciaal cateringmenu. Bijvoorbeeld met in thee gemarineerde hele eend met een dressing van maisbrood en gebakken rijst. Of een gerecht van romige mais met jalapeño en groene kool en een dessert van ambrosia-salade om samen van te genieten.

Spitskool-springrolls met BBQ-mayo



INGREDIËNTEN voor 10 personen

400 g **De Vegetarische Slager NoBeef Veganistische Runderstuckjes Kant en Klaar**

15 g zonnebloemolie

60 g Asian vinaigrette (zie pag. 37)

10 st rijstvelletjes

60 g ongezouten pinda's, grofgehakt

10 g chilipeper, fijngesneden

10 g mint, grofgesneden

20 g koriander, geplukt

1 st limoen

250 g spitskool, fijngesneden

150 g komkommer, julienne

140 g **Hellmann's Vegan**

10 g **Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke**

30 g sojasaus

BEREIDING

NOBEEF

- Bak de NoBeef slices in wat olie en blus het geheel af met de Asian vinaigrette.

SPRINGROLLS

- Leg een rijstvelletje ca. 5 seconden in warm water tot deze week wordt.
- Leg het rijstvelletje op een schone en natte keukendoek.
- Verdeel er pinda's, chilipeper, mint, koriander, limoenrasp, spitskool, komkommer en NoBeef slices op.
- Vouw en rol het geheel strak op tot een mooi rolletje.
- Herhaal tot er tien 'springrolls' zijn.
- Halveer de springrolls met een vochtig mes.

BBQ-SAUS

- Meng de vegan saus samen met de Deep Smoke.
- Verdeel de bbq-saus in kommetjes en giet er wat sojasaus bij.
- Carneer met fijngehakte pinda, chili, mint, koriander en limoen.



De Vegetarische Slager NoBeef Veganistische Runderstuckjes Kant en Klaar



Hellmann's Vegan



Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke





WILD & Puur

Seizoensgerechten, op basis van de rijkdom van de natuur.

» **Chefs gebruiken steeds vaker wildgeplukte ingrediënten om onderscheidende, unieke en duurzame gerechten mee te creëren. Eetbare bloemen, wilde bessen, paddenstoelen, zeewieren en kruiden uit de vrije natuur... het zorgt er allemaal voor dat de gasten zich dankzij jouw gerechten sterker verbonden voelen met het seizoen en de natuur. Het prikkelt je creativiteit als je het aanbod en de vertrouwde producten loslaat en inspiratie haalt uit de natuur in jouw omgeving. Wildplukken geeft smaak en kracht aan je keuken. In de natuur overleeft alleen de sterkste, dus wat uit het wild komt heeft vaak meer smaak en karakter dan producten uit kweek.**

Steeds meer keukens werken daarnaast met een eigen moestuin en kruidentuin bij het bedrijf. De superverse producten van eigen teelt geven de keuken nog meer controle, kwaliteit en originaliteit. Daarnaast voegt het beleving toe: je gasten zien vanaf hun tafel welke seizoensproducten je gebruikt.

Duurzame en unieke ingrediënten Een basis van zelfgeplukte of -geteelde ingrediënten stelt je in staat eenvoudige en duurzame gerechten te serveren die uniek zijn, omdat ze uit de directe omgeving van jouw keuken komen.

Chef Andrew Ballard is corporate executive chef voor Unilever in Australië. Hij ziet de trend van lokaal en wild snel opkomen in zijn thuisland. Zelf ontwikkelde hij een gnocchi op basis van producten uit Australië. "Het is vooral belangrijk dat de recepten niet te ingewikkeld zijn en de ingrediënten herkenbaar blijven. Die pure benadering is wat deze trend kracht geeft."

“

Het prikkelt je creativiteit je te laten **inspireren door de natuur in jouw omgeving**”

Travel the trend... Restaurant Mabu Mabu in Melbourne spant zich in om Australische ingrediënten door het hele land verkrijgbaar te maken. Hun gerecht met geroosterde emu, kutjera (een woestijndruif), peperbes, melasse en cassavechips is een van de vele creaties op het menu die met puur lokale ingrediënten zijn gemaakt.



62°C-eitje met gebrande asperges, daslook en Olde Remeker

INGREDIËNTEN voor 10 personen

10 st eieren

20 st witte asperges

6 g **Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh**

30 g boter

5 g suiker

150 g Olde Remeker

zout

3 dl **Knorr Garde d'or Kaassaus**

0,5 dl room

150 g daslook

50 g daslookolie (zie p. 39)

1 bakje eetbare bloemetjes

1 st eidooier, gepekeld

BEREIDING

EIEREN

- Verwarm het water tot exact 62°C.
- Leg de eieren in het water en gaar ze 2 uur op exact 62°C.
- Pel de eieren en leg ze direct op het bord.

ASPERGES

- Schil de asperges en doe ze in een passende vacuümzak.
- Voeg de boter, citrus, suiker en het zout toe en trek het geheel vacuüm.
- Kook de asperges ca. 18 à 20 minuten op 92°C in de combi-steamer.
- Haal de asperges uit het vacuüm en portioneer ze.
- Brand de asperges met behulp van een brander af.

KAASSAUS

- Verwarm de kaassaus samen met de kaas en de room in de thermoblender op 80°C.

GARNITUUR

- Smelt de boter, voeg de daslook toe en zet deze kort aan.
- Breng op smaak met zout en peper.

OPMAAK

- Verdeel de asperges samen met de daslook rond de gepelde eitjes.
- Spuit de kaassaus erop en maak het gerecht af met de olie en de bloemetjes.
- Rasp er tot slot wat gepekeld eidooier overheen.



Knorr Professional
Intense Flavours
Citrus Fresh



Knorr
Garde d'or
Kaassaus



BEWUSTE proteïnen

Mix en match je eiwitten. Door vaker te kiezen voor plantaardig, is het mogelijk duurzamer te genieten.

» De opkomst van meer plantaardige producten biedt jouw keuken volop mogelijkheden voor variatie. Doordat vernieuwende aanbieders, zoals bijvoorbeeld De Vegetarische Slager, steeds meer en beter aanbod hebben, kun je als chef gerechten ontwikkelen die voor vrijwel alle gasten een optie zijn. Dat maakt jouw kaart op eenvoudige wijze gastvrij voor iedereen. Daarnaast verkleinen plantaardige eiwitten van producten als bonen, peulen, groenten en tofu de negatieve impact op het klimaat van een gerecht. Kijk bijvoorbeeld voor inspiratie eens naar het Midden-Oosten en Noord-Afrika. Daar draait de keuken om fantastische gerechten met ingrediënten als kikkererwten en linzen, op smaak gebracht met verse kruiden en specerijen. Kleurrijk, aromatisch, verrukkelijk én vaak uitstekend voor te bereiden in de mise-en-place.

“Bewust nadenken over de bron van je eiwitten, betekent nadenken over alternatieven voor dierlijke eiwitten. Door vaker te kiezen voor (meer) plantaardige eiwitten in gerechten, dragen keukens bij aan een menu dat beter is voor mens en klimaat. Daarnaast zijn plantaardige alternatieven vaak minder kostbaar dan dierlijke eiwitten en dat is weer goed voor de keukenmarge.”

- Sana Minash, Voedingskundige, Unilever.

“

“Door vaker te werken met plantaardige producten, **worden keukens gastvrij en duurzamer.**”

Travel the trend... Yardbird in Hongkong is van oudsher gespecialiseerd in de traditionele kipspies yakitori. Tegenwoordig biedt de keuken naast yakitori heerlijke plantaardige alternatieven zoals een morieljetempura en Koreaanse gebakken bloemkool met yuzu, chilipeper en limoen.

Varkenswang met groene kool, zwarte knoflook en Westmorelandsaus



INGREDIËNTEN voor 10 personen

10 g kleurzout	0,75 dl rode wijn	25 g zwarteknoflookpuree
10 g zout	0,75 dl rode port	12 g sojasaus
0,5 l water	0,5 dl malaga	110 g Hellmann's Vegan
20 st varkenswangetjes	2,5 dl Knorr Professional Authentieke Demi-Glace	140 g boerenkool, fijngesneden
peper	12 g Knorr Professional Intense Flavours Roast Umami	1 à 2 st spitskool
olijfolie	60 g piccalilly	30 g boter
		250 g oesterzwammen
		10 g Knorr Professional Intense Flavours Roast Umami
		10 st krokante blaadjes (zie p. 38)

BEREIDING

WANGETJES

- Kook de pekel, maak de varkenswangetjes schoon en pekkel ze gedurende 24 uur.
- Spoel de varkenswangetjes en dep ze droog.
- Kruid ze met peper en trek ze met wat olijfolie in een kookstabele vacuümzak vacuüm.
- Gaar de wangetjes op 90°C gedurende 3,5 uur in de combi-steamer.
- Haal de wangetjes uit de zak en bak ze aan beide kanten in een klein beetje olie.

SAUS

- Breng de rode wijn samen met de port en de malaga aan de kook.
- Kook het geheel tot ½ in.
- Voeg de Demi-Glace en de Roast Umami toe en reduceer naar smaak.
- Haal de saus van het vuur en voeg de piccalilly toe.
- Laat de piccalilly gedurende ca. 15 minuten meetrokken en passeer de saus.

KNOFLOOKSAUS

- Meng de knoflookpuree met de sojasaus en de vegan mayo.

BOERENKOOL

- Droog 40 gram van de boerenkool op 700 Watt in de magnetron.
- Wrijf de gedroogde boerenkool door een bolzeef.
- Frituur de rest van de gesneden boerenkool krokant in wat olie.

KOOL

- Maak de kool schoon en houd tien mooie bladeren apart.
- Snijd voorzichtig de nerven weg en blancheer de bladeren kort in gezouten water.
- Steek ze met een grote ronde steker van 14 cm uit.
- Snijd de rest van de kool in julienne.
- Zet de julienne aan in wat boter en breng het geheel op smaak met zout en peper.

- Snijd de oesterzwammen in reepjes en bak ze in de rest van de boter.
- Voeg de Roast Umami toe, kruid ze met zout en peper en bak ze mooi bruin.
- Verdeel wat knoflooksaus op de koolbladeren en daarop de kooljulienne, oesterzwammen en vouw ze dicht.
- Spuit de rest van de knoflooksaus op de kool en verdeel hierop de gefrituurde boerenkool. Bestrooi met het boerenkoolpoeder en garneer met een krokant takje.

OPMAAK

- Verdeel het vlees samen met de kool over de borden en schep de saus erbij.



Knorr Professional Authentieke Demi-Glace



Knorr Professional Intense Flavours Roast Umami



Hellmann's Vegan





MODERN *Comfortfood*

Comfortfood kan vertrouwd en traditioneel zijn en tóch verrassen.

» **Iedere keuken heeft haar eigen klassiekers: van pom tot risotto en van misosoep tot oma's gehaktbal. Alle culturen en keukens kennen gerechten die nooit uit de mode raken en waar de gasten voor terug blijven komen. Eigentijds comfortfood geeft een nieuwe draai aan vertrouwde gerechten. Verrijk all-time favorieten met jouw signatuur om gasten zowel comfort als verrassing te bieden.**

“

Gasten zoeken **vertrouwde smaken én nieuwe ervaringen**”

Travel the trend... Een goed voorbeeld van deze trend vind je in Manam in Manila. Zij ontwikkelden de traditionele Kansí (zure soep met de lokale fruitsoort batuan met runderschenkel) tot iets nieuws door maïsgevoerde beef belly sissend-heet te serveren met een rijke, jus-achtige saus erbij.

Klassiek gerecht, nieuwe twist In onzekere tijden van inflatie, oorlog en stijgende energieprijzen, grijpen gasten volgens trendwatchers vaker dan normaal terug op de vertrouwde keuzes. Klassieke gerechten met een moderne twist doen het daarom goed. Giuseppe Buscicchio, Executive Lead chef voor Unilever in Italië, licht de trend toe: “Gasten vinden het geweldig de vertrouwde gerechten op een nieuwe manier te herontdekken. Een ander ingrediënt, een nieuwe techniek en met name een geweldige presentatie kunnen de klassiekers van comfortfood een heel nieuwe twist geven.”

Eigentijds en traditioneel Aan de ene kant zoeken je gasten de vertrouwde en geliefde gerechten waar ze al jaren voor terug blijven komen, aan de andere kant zijn ze altijd nieuwsgierig naar nieuwe smaken en exotische keukens. Bied ze het beste van beide werelden door je comfortfood-klassiekers aan te passen met één of twee andere ingrediënten of door verschillende klassieke concepten te combineren. Of gebruik nieuwe technieken die de smaken en texturen van het gerecht verbeteren. Zo behoud je de ziel van het gerecht en voeg je tegelijkertijd een eigentijdse en spannende dimensie toe.



FEEL-GOOD *Food*

Heerlijke gerechten die niet alleen je maag vullen, maar ook je geest, lichaam en humeur voeden met positiviteit.

» **Gasten zijn bewust bezig met voeding en gezondheid. Zij zoeken eetervaringen die zowel gezond als heerlijk zijn, zoals blijkt uit de eeuwige zoektocht naar het volgende 'superfood'. Keukens kunnen inspelen op deze trend door ingrediënten te gebruiken die het immuunsysteem versterken. En door technieken in te zetten die de natuurlijke voedingswaarde van gezonde producten niet aantasten. Denk niet alleen vanuit de smaak na over een product, bedenk ook of het een gezond product is waardoor gasten zonder schuldgevoel bij jou genieten. Zo 'mogen' ze van zichzelf vaker bij je terugkomen. Jouw menu biedt immers opties die je met een goed gevoel over jezelf telkens opnieuw kunt bestellen.**

Van zwaar naar licht Er zijn volop manieren om gezonder te koken. Laat je bijvoorbeeld adviseren over alternatieven voor ingrediënten die veel verzadigd vet bevatten. Kies delen van het dier die relatief mager zijn en ontwikkel lichtere varianten voor de zware traditionele sauzen op basis van room en boter. Vaak hoeft je echt niet het hele menu om te gooien en kun je met slimme keuzes en advies van je leveranciers snel winst boeken.

“

“Feelgood food draait om vitaliteit. Diversiteit en balans in onze voeding is de sleutel tot een positieve en energieke levensstijl.”

Travel the trend... Restaurant Tordesilhas in São Paulo staat bekend om het vernieuwen van klassieke Braziliaanse gerechten. Zij creëerden een Baião de dois (rijst met bonen) van pompoenpuree en (superfood) boerenkool.

Mise-en-place recepten



Asian vinaigrette



INGREDIËNTEN voor 10 personen

10 g Knorr Professional Gemberpuree
200 g lichte sojasaus
320 g zoete chilisaus
45 g rijstazijn
10 g Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh
30 g palmsuiker
5 g limoenrasp

BEREIDING

- Meng alle ingrediënten door elkaar.



Knorr Professional Gemberpuree



Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh



Krokante blaadjes



INGREDIËNTEN voor 10 personen

30 g boter, gesmolten

20 g poedersuiker

44 g eiwit

66 g bloem

10 g Parmezaanse kaas, geraspt

BEREIDING

- Meng alle ingrediënten tot een gladde massa en strijk dit in een siliconen mal.
- Bak de blaadjes op 170°C.
- Meng voor zwarte blaadjes wat inktvisinkt door het beslag.

Daslook- olie



INGREDIËNTEN voor 10 personen

50 g daslook

1 dl zonnebloemolie

BEREIDING

- Blancheer de daslook in ruim kokend water.
- Pureer de uitgelekte daslook samen met de zonnebloemolie op 50°C gedurende 4 minuten in de thermoblender.
- Passeer de olie door een fijne zeef.



Gepikkelde eidooiers

INGREDIËNTEN voor 10 personen

10 st eidooiers

1 kg zout

BEREIDING

- Verdeel de helft van het zout in een platte bak.
- Scheid de eieren en verdeel de dooiers op het zout.
- Verdeel de rest van het zout over de eidooiers zodat ze onder het zout bedekt zijn.
- Laat de dooiers ca. 24 uur in het zout liggen.
- Haal de dooiers uit het zout en spoel het overtollige zout eraf met wat koud water.
- Droog de eidooiers ca. 24 uur op 50°C in een dehydrator.



Boerenkool- poeder

INGREDIËNTEN voor 10 personen

100 g boerenkool, fijngesneden

BEREIDING

- Droog de boerenkool op 700 Watt in de magnetron.
- Wrijf de gedroogde boerenkool door een bolzeef of maal deze fijn tot poeder.



Ga voor meer inspiratie, tips & tricks
en trends naar www.ufs.com



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.