

FUTURE MENUS 2023

**Onweerstaan-
bare wortels:**
4 bereidingswijzen

TOP 8
Wereldwijde
MENUTRENDS



Unilever
Food
Solutions



VOOR -woord

Chef-kok Kees van Erp
Global Executive Chef,
Unilever Food Solutions



**Als chef-kok
is het belangrijk
om voor
moderne,
inspirerende
gerechten
te zorgen. En
dat is vandaag
de dag lastiger
dan ooit.**

Met die kennis in ons achterhoofd hebben we gekeken naar de menukaarten van de toekomst. Samen met experts hebben we zorgvuldig acht drijfveren voor nieuwe trends gevonden en

geselecteerd. Meer dan 1600 chef-koks van over de hele wereld stemmen hiermee in.

Deze acht trends hebben we tot leven gebracht aan de hand van populaire recepten. Je kunt deze recepten als inspiratie voor je gerechten gebruiken, waarbij je natuurlijk ook rekening moet houden met personeelstekort, energiekosten en de kosten van de ingrediënten.

Al deze inspirerende recepten zijn zorgvuldig samengesteld door onze talentvolle teams van **UNILEVER FOOD SOLUTIONS-CHEFS** van over de hele wereld!

Met meer dan 250 chef-koks in meer dan 70 landen kunnen wij je helpen moderne recepten te bereiden voor jouw lokale klantenkring, zodat je helemaal klaar bent voor de toekomst.

Alles over FUTURE MENUS 2023



De wereld verandert continu. Uit 178 trendrapporten en 44.000 analyses van voedselgerelateerde trends uit 15 landen heeft Unilever 4 overkoepelende thema's geïdentificeerd voor de horecabranche. Deze trends wijzen op impactvolle verschuivingen die we nog lang terug zullen zien komen.

De 4 thema's zijn:
Bewuste keuzes
Gezonder leven
Het nieuwe koken en
Heerlijke ervaringen

Vanuit de thema's hebben we 8 horecatrends geïdentificeerd voor 2023.

Menu's van de toekomst is een jaarlijks rapport met trends voor de horeca. Voor 2023 heeft Unilever Food Solutions samen met branchepartners en chef-koks van over de hele wereld 8 trends samengesteld die groot zullen worden in de toekomst. We hebben elke trend getest en meer dan 1600 chef-koks wereldwijd om hun mening gevraagd. Die trends hebben we omgezet in recepten voor de professionele keuken waarmee ze helemaal tot leven komen.

Laat je voor je gerechten door deze recepten inspireren, waarbij je natuurlijk ook rekening moet houden met personeelstekort, energiekosten en de kosten van de ingrediënten.

Dankzij menu's van de toekomst en de acht trends liggen er meer kansen voor voedzamere en duurzamere ingrediënten, minder CO2-uitstoot en culinaire technieken die de beste smaken naar boven halen. Deze factoren dragen bovendien bij aan een beter voedingspatroon dankzij positievere voeding en een lagere impact van de wereldwijde voedselketen op het milieu.

In het rapport wordt elke trend uitgelegd met een aantal trendrecepten en vind je de volgende details:



**Inleiding tot UFS-
chef-koks**
met tips van chef-
koks.

Het rapport is interactief, zodat je het in je eigen tempo kunt doorlezen.



Zie je dit symbool? Bekijk dan de tips voor duurzaamheid of minder CO2-uitstoot!

Wist je dat?

Wereldwijd heeft 80% van de restaurants te kampen met een personeelstekort, zelfs nu de coronapandemie achter ons ligt.

Het aantal plantaardige recepten met een lagere CO2-uitstoot neemt nu naar schatting 15 keer sneller toe dan vier jaar geleden.

Belangrijkste ingrediënten en technieken

die het beste bij de trend aansluiten.

Ga naar **ufs.com** als je meer wilt weten over de trends en wilt weten hoe Unilever Food Solutions jou kan helpen.

Ga voor meer info **naar UFS.COM**

TOP 8 *Wereldwijde* MENUTRENDS

1

Onweer-
staanbare
Groenten

09

2

Modern
Comfortfood

15

3

Weg Met
Waste

21

4

Wild
& Puur



25

Het rapport is
interactief, zodat je
het in je eigen tempo
kunt doorlezen.

5

Contraster-
ende
Smaken

31

6

Feel-Good
Food

37

7

Delen is het
Nieuwe Ver-
menigvuldigen

43

8

Bewuste
Proteïnen

49

Knorr: de 50 Ingrediënten van de Toekomst	52
Maak Kennis met het Team	54
Over Ons	56



ONWEERSTAANBARE *Groenten*

Door moderne technieken kunnen bijna vergeten groenten opeens de ster van het bord worden,
zonder af te doen aan de smaken (en zelfs met lagere kosten)

ONWEERSTAANBARE GROENTEN stelen de show als decadente, heerlijke plantaardige gerechten.

Tegenwoordig kunnen dinergasten overal ter wereld genieten van verschillende variaties op plantaardige gerechten, en dat is te danken aan vindingrijke chef-koks.



Plantaardige recepten zijn ook een handige manier om de CO₂-uitstoot te verminderen. Ze zitten bovendien boordevol positieve voedingsstoffen.

In Buenos Aires heeft chef-kok Mariano Ramon van het Gran Dabbang het gerecht Cassava Roti met Banana Pratta Chili Gelei

bedacht. Hij liet zich inspireren door Zuid-Amerika en Azië en gebruikt slimme combinaties van regionale ingrediënten en technieken om groenten in de schijnwerpers te zetten.

DE GROTE GROENTE- *revolutie*

» Volgens **chef-kok René-Noel Schiemer** hoeven flexitarische gerechten echt niet complex te zijn. Met een beetje innovatie maak je het gerecht simpeler door maar één hoofdingrediënt te gebruiken. In zijn recept bereidt hij wortels op verschillende manieren, zonder afbreuk te doen aan de smaak.

Top Ingrediënten: Champignon, bloemkool, asperge, aubergine, bieten
Top Technieken: Vers, rauw, grillen, bakken, braden, opbakken



Wortels op 4 manieren met stukjes mole

DOOR *René-Noel Schiemer*

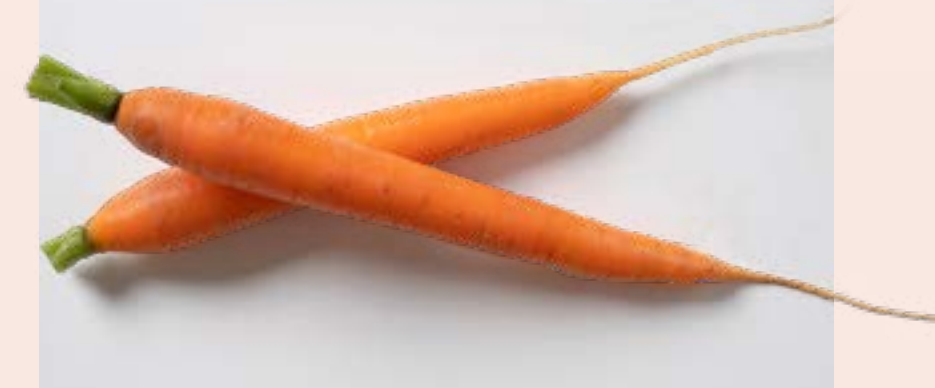


“Gasten vinden hun voedingspatroon steeds belangrijker en willen veel bewuster eten. Door met meer groenten te koken, kun je je menu met meer opties uitbreiden en voeg je bovendien meer voedingsstoffen aan het gerecht toe. Je krijgt dus de kans om **nieuwe klanten naar je zaak te trekken.**”

Chef-kok René-Noel Schiemer
Culinair Adviseur - Duitsland
@chef_renenoeel_chefmanship



“Door alle onderdelen van een ingrediënt te gebruiken, verspil je minder en worden gerechten voedzamer!”





INGREDIËNTEN

(Voor 10 personen)

WORTELS IN VERSCHILLENDE KLEUREN

10 snackwortels (geel, wit, oranje, paars)

2 vanillestokjes

40 gr. **Knorr Professional Gemberpuree**

100 gr. boter/botervervanger

WORTELPUREE

1 kg wortels

100 gr. boter/botervervanger

1 biologische sinaasappel

10 gr. **Knorr Professional Authentieke**

Groentebouillon

OLIE VAN WORTELGROEN

200 gr. groen van wortels

200 gr. zonnebloemolie

GEMALEN GEROOSTERDE WORTELS

500 gr. geraspte wortels

250 gr. groen van wortels

30 gr. bruine suiker

zout, naar smaak

VEGETARISCHE KIP MET MOLE

700 gr. **De Vegetarische Slager NoChicken**

Veganistische Kipstuckjes

40 gr. gekruide mole

hazelnootolie, naar smaak

VEGAN JOGICRÈME

300 gr. Hellmann's Vegan Mayonaise

50 gr. vegan yoghurt

Knorr 1-2-3 binder koude basis, naar smaak

BEREIDINGSWIJZE

WORTELS IN VERSCHILLENDE KLEUREN

- Schil de wortels en maak ze schoon
- Gebruik voor elk type wortel een aparte sous vide-zak
- Doe ½ vanillestokje, 10 gr. kruidenpasta en 25 gr. boter in elke zak.
- Voeg de wortels en een scheutje water toe
- Sluit elke zak 100% vacuüm af en stoom ze gedurende ongeveer 40 minuten op 85 °C.

WORTELPUREE

- Leg het loof van de wortels apart.
- Was en schil de wortels en snijd ze in dunne plakjes.
- Leg de plakjes wortel met boter, sinaasappelsap en bouillon in een vacuümzak.
- Sluit de zak 100% vacuüm af en stoom deze gedurende 60 minuten op 85 °C.
- Haal de wortelen uit de zak en pureer deze

OLIE VAN WORTELGROEN

- Was het groen van de wortels en droog deze met een slacentrifuge
- Verwarm de olie tot circa 150 °C, laat het gezamenlijk afkoelen en laat het een nacht staan
- Passeer de olie en giet het geheel in een spuitflesje.

GEMALEN GEROOSTERDE WORTELS

- Meng de geraspte wortels met de gewassen groene delen van de wortels
- Voeg suiker en zout toe
- Rooster dit met een brander
- Droog het gedurende circa 20 minuten op 160 °C (zonder ventilator)
- Meng of maal alles fijn

VEGETARISCHE KIP MET MOLE

- Marineer de stukjes uit de vriezer met mole en hazelnootolie.
- Doe de ingrediënten in een zak of bakje en laat dit circa 4 uur rusten
- Uitnemen en bereiden als gebruikelijk

VEGAN JOGICRÈME VEGAN JOGI CREAM

- Vermeng alle ingrediënten goed



@chef_renenoeel_chefmanship



MODERN *Comfortfood*

Comfortfood hoeft niet saai en voorspelbaar te zijn... Laten we eens uitpakken.

MODERN COMFORTFOOD kan vertrouwd en traditioneel zijn en toch verrassen.

» Gasten zijn niet alleen op zoek naar nieuwe, smakelijke combinaties, maar willen ook bekende gerechten kunnen kiezen die bijna 'als thuis smaken'. "Je kunt hiervoor bijvoorbeeld ingrediënten toevoegen of vervangen, twee of meer klassieke concepten tot een nieuw gerecht omtoveren of technieken toepassen die de smaak en textuur van een gerecht verbeteren."

Manam in Manila van The Moment Group bewijst het. Zij hebben het gerecht Kansi (runderschenkel in zure batuansoep) heruitgevonden door gepekeld rundvlees te combineren met een rijke, jusachtige saus. Deze serveren zij op een sprankelende wijze.

In this *section*

Chef-kok Giuseppe Buscicchio heeft alles uit de kast getrokken voor zijn tortellini met plantaardige houtskool. "Hij heeft zijn klassieke pastadeeg omgetoverd met kant-en-klare ingrediënten om de kleur van rivierstenen na te bootsen. De tortellini vulde hij met hartig, langzaam gegaard osso bucco-rundvlees, Mortadella Bologna en Parmaham."

Top Ingrediënten: Kip, vis, rundvlees, aardappel, pasta
Top Technieken: Grillen, marineren, stoven, roosteren, stomen



Tortellini met plantaardige houtskool

DOOR *Giuseppe Buscicchio*



“Gasten ontdekken populaire gerechten graag opnieuw. Ze zijn loyaal aan het vertrouwde maar laten zich graag verrassen door nieuwe varianten met verschillende combinaties van **ingrediënten, bereidingswijzen en vooral de presentatie**”

Chef-kok Giuseppe Buscicchio
Executive Lead Chef de Cuisine - Italië
@giuseppebuscicchiochef

INGREDIËNTEN

(Voor 10 personen)

TORTELLINIPASTA

700 gr. 00-bloem

300 gr. dubbel gemalen griesmeel

7 eierdooiers

10 hele eieren

12.5 g **Knorr Professional Krachtige**

Groentebouillon

witte wijn, naar smaak

plantaardige houtskool, naar smaak

VULLING VOOR DE TORTELLINI

olie, zoveel als nodig

selderij, wortel, ui, laurierblad

500 gr. 'pulled' osso buco-rundvlees

zout en peper, naar smaak

500 ml **Knorr Professional Authentieke**

Runderbouillon

100 gr. Mortadella Bologna

200 gr. Parmaham

100 gr. beenmerg van rundvlees

nootmuskaat, naar smaak

100 gr. Parmezaanse kaas

2 eieren

BEREIDINGSWIJZE

TORTELLINIPASTA

- Meng de 00-bloem met het dubbel gemalen griesmeel, de eierdooiers en de hele eieren.
- Doe dan de Knorr Professional krachtige groentebouillon en witte wijn bij het deeg en verplaats het deeg naar een mengkom.
- Kneed het mengsel totdat je een glad deeg krijgt.
- Verdeel het deeg in twee delen waarbij je de helft verkleurt met de plantaardige houtskool.

VULLING VOOR DE TORTELLINI

- Maak in een pan een basis van olie en de in kleine blokjes gesneden selderij, wortel en ui
- Voeg het osso buco-rundvlees toe en bak het mengsel op hoog vuur.
- Breng het op smaak met het laurierblad, zout en peper en sprenkel er tot slot de Knorr Professional Authentieke Runderbouillon overheen.
- Laat het ten minste 2 uur sudderen en daarna afkoelen.
- Hak met een vleesmolen de volledige inhoud van de pan, ook de groenten.
- Hak de mortadella Bolognese en de Parmaham fijn en voeg aan het mengsel het beenmerg, de geraspte nootmuskaat, de Parmezaanse kaas en de eieren toe.



INGREDIËNTEN

(Voor 10 personen)

GEMARINEERD KWEEPEREN

3 hele kweeperen

500 ml goede Italiaanse wijn

100 gr. suiker

2 cacaobonen

10 gr. lange peper

citroenrasp

salie

rozemarijn

PARMEZAANWATER

200 gr. geroosterde Parmezaanschilfers

300 ml mineraalwater

FINISHING

boter, zoveel als nodig

parmezaanwater

bergdennenolie

fijngehakte hazelnoten

Syrha- en Kikunablaadjes

BEREIDINGSWIJZE

GEMARINEERD KWEEPEREN

- Schil de kweeperen, snijd ze doormidden en verwijder de pitjes.
- Doe de peren in een vacuüm-kookzak en voeg de wijn, suiker, cacaobonen, lange peper, citroenrasp, salie en rozemarijn toe.
- Sluit de zak bij 99,9% en laat deze ongeveer 40 min. stomen in een stoomoven.
- Laat vervolgens afkoelen

PARMEZAANWATER

- Rooster de Parmezaanschilfers met een koksbrander. Doe ze vervolgens in een vacuüm-kookzak, voeg het mineraalwater toe, sluit de zak bij 99,9% en laat deze 2 uur stomen in een stoomoven op 65°C.
- Open de zak en zeef het kookvocht.

FINISHING

- Blancheer de pasta in kokend water en sauteer de pasta vervolgens in een pan met boter en salie.
- Serveer de pasta met de gele en zwarte steentjes om en om.
- Maak halve bolletjes met de kweeperen
- Sprenkel het parmezaanwater over de borden en maak af met de garnering.

TIJDENS DE MISE EN *place*

De **kweeper** is gemarineerd in een goede Italiaanse wijn met kruiden en specerijen, en gekookt in een vacuüm-kookzak die in een stoomoven is geplaatst.





WEG MET *Waste*

**Gebruik ingrediënten slim om
voedselverspilling te verminderen
(en kosten te besparen).**

WEG MET WASTE:
Maak slim gebruik
van ingrediënten
en recepturen om
voedselverspilling
(en inkoop) te
verminderen.

Mensen zouden creatief moeten
omgaan met het beschikbare
voedsel. Daarom kunnen we veel
leren van verschillende keukens
wereldwijd waar het hele dier of
de hele groente in een gerecht
wordt gebruikt en. Hierbij wordt
elk deel van een ingrediënt
maximaal gebruikt. En niet alleen
'de goede of allerbeste stukken'.

Technieken die al eeuwenlang worden
gebruikt, zoals fermenteren, inmaken
en pekelen, verlengen niet alleen de
houdbaarheid van ingrediënten, maar
creëren ook een geweldige complexiteit
in smaken. En wat ook belangrijk is,
wanneer het keukenproces op de voor- en
achtergrond efficiënt wordt ingezet, kan
voedselverspilling voor een groot deel
worden beperkt.

DE HELDEN IN DE STRIJD TEGEN VOED- SELVERSPLL- ING

Top Ingrediënten: Groenten, Soepen, Bouillon, Vlees, Bladgroenten
Top Technieken: Koken, Grillen, Stoven, Roosteren, Pureren

Gerookte marshmallows van sinaasappel en tomaat

DOOR *Ronald van der Laars*



“**Het is een umamibom boordevol smaak.** Een geweldig recept voor een ongebruikte rijpe tomaat die je eenvoudig omtovert voor talloze smaaksensaties en een upgrade geeft in of vanuit andere recepten. TIP: overweeg gefermenteerde tomaten te gebruiken, zodat je dit recept het hele jaar kunt maken.”

Chef Ronald van der Laars
Chef-kok Merkontwikkeling - Nederland
@ufs_chef_ronald

INGREDIËNTEN

(Voor 10 personen)

25 gr. gelatine
100 gr. water
250 gr. oranje tomaten van Future 50 Foods*
4 gr. Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke
Kruiden
7 gr. Knorr Professional Liquid Concentrate Groenten
25 gr. witte quinoa



Door vaker verschillende variëteiten van vergelijkbare ingrediënten te eten, ontstaan er ook meer gewassoorten, waardoor het voedselsysteem veerkrachtiger wordt; Oranje tomaten bevatten twee keer zoveel vitamine A en B als andere soorten tomaten.

BEREIDINGSWIJZE

MARSHMALLOW

- Week de gelatine in koud water.
- Ontvel de oranje tomaten in kokend water en snijd ze in vieren (bewaar de schillen en het water).
- Voeg Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke toe, meng het glad met de Knorr Professional Liquid Concentrate Groenten en 100 gr. water, zeef het mengsel, meet 250 gr. af en breng het op smaak met de kruiden.
- Verwarm een kleine hoeveelheid van de tomatenvloeistof om de geweekte gelatine in op te lossen, en klop dat door de rest van de tomatenvloeistof.
- Klop het mengsel met ijs aan de zijkant van de kom totdat het luchtig is en schuimt.
- Giet het mengsel over in een vorm of schaal

TOMATENPOEDER

- Droog de schillen in ongeveer 1 uur in een oven op een lage temperatuur van 80°C (ventilator uit) of gebruik een voedseldroger totdat ze droog zijn, en vermaal ze vervolgens tot poeder.

GEPOFTE QUINOA

- Gebruik het tomatenwater en kook daarin de witte quinoa volgens de instructies op de verpakking, en giet de quinoa af.
- Bak de quinoa in olie in een pan met antiaanbaklaag goudbruin en knapperig, zeef het, voeg de kruiden toe, breng op smaak en laat het uitlekken op enkele vellen keukenpapier.

AFWERKING

- Garneer met een snufje tomatenpoeder en een portie knapperige quinoa.



WILD & Puur

Seizoensgerechten, op basis van de rijkdom van de natuur.

WILD EN PUUR maakt gebruik van in de natuur gevonden ingrediënten om smakelijke en duurzame gerechten te creëren.

Eetbare bloemen, wilde bessen en zeewier in een diner creëren een gevoel van verbinding met de lokale omgeving. We kijken verder dan traditioneel voedsel naar wat de natuur te bieden heeft om eenvoudige, duurzame gerechten te maken met ingrediënten die we dichtbij huis kunnen vinden.

De aanhangers van **Mabu Mabu** in Melbourne zorgen dat inheemse ingrediënten volop verkrijgbaar zijn in restaurants overal in het land.

Hun geschroeide emoe met kutjera (woestijnrozijn), peperbessen, melasse en cassavechips is een van de vele gerechten op hun menu met lokale ingrediënten.



Lokaal ingekochte ingrediënten helpen de koolstofvoetafdruk in voedselproductie te verkleinen.

Top Ingrediënten: Wilde paddenstoelen, eetbare bloemen, truffel, zeewier, wilde bessen
Top Technieken: Vers, grillen, marineren, koken, rauw

Buikspek met brandnetelpuree en dennennolie

DOOR *Wesley Bay*



“Als chef-kok is het altijd fantastisch om nieuwe ingrediënten te ontdekken en nog beter wanneer je ze zelf kunt plukken. **Lokale ingrediënten bieden koks meer ruimte voor creativiteit** en om te koken met de seizoenen”

Chef-kok Wesley Bay
Culinair adviseur - België
@chefwesley_

INGREDIËNTEN (Voor 10 personen)

BUIKSPEK

10 kg buikspek

5 l water

150 gr. nitrietzout

165 gr. zout

165 gr. suiker

jeneverbessen, peper, citroengras,

knoflook, zoveel als nodig

korianderzaad, kardemom, venkelzaad,

dragon, gember, zoveel als nodig

DENNENOLIE

200 gr. dennennaalden

600 ml maïsolie

zout, naar smaak

BEREIDINGSWIJZE

BUIKSPEK

- Meng alle ingrediënten door elkaar en pek het buikspek gedurende 24 uur.
- Spoel het buikspek af.
- Doe het buikspek met de aromatische kruiden/specerijen in een vacuüm-kookzak.
- Kook het 20 uur in een Roner op 65°C.
- Laat afkoelen.
- Neem 1,5 kg van het bereide buikspek voor 10 porties.

DENNENOLIE

- Vermeng de dennennaalden en de maïsolie 15 minuten in een thermoblender op 70°C.
- Zeef de olie door een fijne zeef.



INGREDIËNTEN

(Voor 10 personen)

DEMI-GLACE SCHUIM

1 l **Knorr Professional Authentieke Demi-Glace**

25 gr. **Knorr Professional Peperpuree**

25 gr. **Knorr Professional Gemberpuree**

50 gr. **Knorr Professional Knoflookpuree**

25 gr. **Knorr Professional Intense Flavours Roast**

Umami

25 gr. dragonazijn

200 gr. gelatine van buikspek (kookvocht van het buikspek)

50 gr. boter

50 gr. **Knorr Maizena Express Bruine Binder**

KIMCHI VAN RODE KOOL

1 rode kool*

1 l water

100 gr. zout

37 gr. **Knorr Professional Knoflookpuree**

25 gr. **Knorr Professional Gemberpuree**

15 ml **Knorr Professional Liquid Concentrate Vis**

50 gr. **Knorr Professional Paprikapuree**

40 gr. suiker

15 gr. **Conimex Sambal**

50 gr. dragonazijn

GARNITUUR

brandnetelpuree

Cevenne-ui in zoutkorst

gedroogde ui (18 uur op 70°C)

goudsbloem

stijve klaverzuring

chutney van wegedoorn en pompoen

BEREIDINGSWIJZE

DEMI-GLACE SCHUIM

- Breng alle ingrediënten aan de kook (behalve de maizena).
- Voeg de maizena toe en laat het mengsel 5 minuten sudderen.
- Zeef de saus.
- Doe de saus in een spuitfles.
- Voeg 2 gaspatronen toe en serveer.

KIMCHI VAN RODE KOOL

- Snijd de rode kool in fijne reepjes.
- Breng het water met het zout aan de kook en giet het over de reepjes rode kool.
- Laat de reepjes 1 uur weken.
- Spoel de rode kool af en knijp het overtollige water eruit.
- Meng de rest van de ingrediënten door elkaar en vermeng het mengsel met de rode kool.
- Laat 12 uur marinieren.
- Schik alle onderdelen op een bord.

GARNITUUR

- Presenteer de warme ingrediënten op een bord en garneer met de brandnetelpuree, Cevenne-uien, gedroogde uien, goudsbloem, stijve klaverzuring en de wegedoorn-pompoenchutney.



TIJDENS DE MISE EN *place*

De **dennennaalden** en maïsolie werden vermengd en 15 minuten verwarmd in een thermoblender op 70°C.



*Presenteer de warme ingrediënten op een bord en garneer met de brandnetelpuree, Cevenne-uien, gedroogde uien, goudsbloem, stijve klaverzuring en de wegedoorn-pompoenchutney.



CONTRASTERENDE *Smaken*

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

CONTRASTERENDE SMAKEN zorgt voor talloze verrassende diners die alle zintuigen prikkelen.

Heet en koud, pittig en zoet. Denk aan chilipeper en chocolade. Denk aan een umami-bom, zoals Zalm Aburi met miso-ponzusaus. De gerechten bieden een speelse mix van kleuren en texturen, van krokant en stevig tot zacht en romig. Bittere en zure gerechten maken indruk, met verschillende soorten citrusvruchten zoals yuzu en calamansi. Deze trend maakt de zintuigen wakker en is werkelijk onvergetelijk.

In Madrid is chef-kok Javi Estevez van **Restaurant El Lince** het brein achter gerechten als Rijst met eend, Eend Magret, Chipotlemayonaise en Flan met kaas, zoethout en rode bieten. In Shanghai dompelt **Ultraviolet** je volledig onder in een culinaire ervaring met audiovisuele elementen die de zintuigen prikkelen en de gerechten complementeren.

In this *trend*

» **Chef-kok Edwin van Gent** creëert zijn verbazingwekkende knolselderijgerecht door Mexicaanse en Japanse smaken te combineren.

Top Ingrediënten: Gember, chili, citroengras, zwarte knoflook, gearomatiseerde azijnen
Top Technieken: Marineren, grillen, kruiden, vers, rauw, braden

Gebraden knolselderij met chocolademolesaus en gember

DOOR *Edwin van Gent*



“Gasten zijn altijd nieuwsgierig naar spannende combinaties en smaken. Ze willen graag verrast worden. **Eten moet een ervaring zijn**, een feest waarover je niet uitgepraat raakt en dat je lange tijd niet zult vergeten.”

Chef Edwin van Gent
Head Chef - Nederland
@chef_edwin_ufs



TIJDENS DE MISE EN *place*

De **gember** werd op twee manieren bereid: vermengd met appelsap en sushi-azijn, en vervolgens gegelatineerd en als specerij gebruikt voor de molesaus waar de **chocolade** doorheen werd geroerd als afwerking.



INGREDIËNTEN

(Voor 10 personen)

KNOLSELDERIJ

1 knolselderij
100 gr. Knorr Professional Authentieke Groentebouillon
5 l water
150 gr. boter

GEMBERGELEI

100 gr. gember in siroop
250 ml appelsap
50 ml sushi-azijn
4 gr. gellangom

MOLESAUS

10 gr. zonnebloemolie
5 gr. Knorr Professional Gemberpuree
100 gr. gembergelei
1 gr. chilivlokken
2 gr. molemix
100 ml Pedro Ximénez sherry
250 ml water
11 gr. Knorr Vegetarische Jus
10 gr. Knorr Maizena Express Bruine Binder
50 gr. donkere chocolade 80%

KRUIDENMIX VOOR MOLESAUS

55 gr. Kruidenmix Zwolsche Stoof (Jonnie Boer)
5 gr. chipotlepeper (gedroogde gerookte peper)
35 gr. cacaopoeder

GARNERING

1 kopje klaverzuring
100 gr. schorsenerenchips

BEREIDINGSWIJZE

KNOLSELDERIJ

- Was de knolselderij goed schoon.
- Maak de groentebouillon en kook de knolselderij 1 uur in de bouillon.
- Laat de knolselderij afkoelen in de bouillon.
- Doe de boter in een koekenpan en laat het smelten.
- Braad de knolselderij 1,5 uur in de oven op 170°C
- Sprenkel regelmatig de gesmolten boter over de knolselderij.
- Haal de knolselderij uit de oven en snijd deze in partjes.

GEMBERGELEI

- Blancheer de gember en spoel deze af.
- Pureer de gember met het appelsap en de sushi-azijn.
- Roer de gellangom erdoor en breng het mengsel aan de kook.
- Laat het kort koken en schenk het mengsel in een kom.
- Laat het afkoelen en meng het in de blender tot een gladde gelei.

MOLESAUS

- Verhit de olie en voeg de gember, chilivlokken en specerijen toe.
- Blus af met de PX sherry en voeg het water toe.
- Voeg de juspoeder toe, breng aan de kook en bind het mengsel met de maizena.
- Breng het zachtjes aan de kook en roer de chocolade erdoor.

BEREIDING

- Verdeel de knolselderij over de borden en versier deze met kleine tipjes gembergelei.
- Garneer het gerecht met de schorsenerenchips en klaverzuring en maak het af met de saus.



Dit recept is perfect voor vegetariërs.



@chef_edwin_ufs



FEEL-GOOD *Food*

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

“FEEL-GOOD FOOD
gaat over vitaliteit.
En daarvoor zijn
diversiteit en
evenwicht in onze
voeding cruciaal.”
- Ria van der Maas,
Global Nutrition
Manager

Gasten die bezig zijn met hun gezondheid willen voedzaam, maar ook smakelijk eten.

Het kiezen van alternatieve ingrediënten die minder verzadigd vet bevatten, kiezen voor magerder vlees en het creëren van lichtere versies van machtige sauzen zijn slechts enkele manieren om dit te realiseren.

Tordesilhas in São Paulo is beroemd vanwege zijn moderne versies van klassieke Braziliaanse gerechten. Hier wordt Baião de Dois (rijst met bonen) met pompoenpuree en kool bereid. pumpkin puree and kale.

» En in dit deel gebruikt **chef-kok Thaís Gimenez** in haar vegetarische versie van Moqueca verschillende voedzame ingrediënten, waaronder kurkuma, olijfolie en ingelegde groenten die goed zijn voor het spijsverteringssysteem.

Top Ingrediënten: Gember, olijfolie, honing, noten, knoflook
Top Technieken: Vers, marinieren, stomen, koken, kruiden



Romige Moqueca met gegrilde palmhart

DOOR *Thais Gimenez*



“Dit is een gezonde, kleurrijke en aantrekkelijke maaltijd, **waarbij je volledig opgaat in de rijkdom aan smaken**, met diverse ingrediënten van blad tot wortel.”

Chef-kok Thais Gimenez
Executive Chef - Latijns-Amerika
@thaisgimenez @ufschefsbrasil

INGREDIËNTEN (Voor 10 personen)

ROMIGE MOQUECA

10 gr. palmolie
10 gr. olijfolie
100 gr. gesneden ui
30 gr. gehakte knoflook
500 ml groentebouillon
200 ml magere kokosmelk
600 ml sojamelk
50 gr. Knorr Tomaten Saus Poeder
100 gr. Knorr Professional Aardappelpuree
20 gr. kurkumapoeder
600 gr. gegrilde palmhart
400 gr. shiitake-paddenstoelen

INGEMAAKTE BABYWORTELTJES EN RADIJSJES

50 gr. suiker
100 gr. zout
150 gr. azijn
5 gr. Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh
1 l water
10 gr. mosterdzaad
10 gr. dillezaad
250 gr. kleine radijsjes
250 gr. babyworteltjes (geel, oranje, rood)

BEREIDINGSWIJZE

ROMIGE MOQUECA

- Verhit de palmolie en olijfolie in een stoofpan.
- Voeg de ui en knoflook toen en fruit deze totdat ze glazig zijn.
- Voeg de groentebouillon en de kokosmelk toe en laat het mengsel 5 minuten koken.
- Voeg de Knorr tomatensaus en aardappelpuree toe en roer goed door.
- Voeg de kurkuma toe. Blijf roeren.
- Voeg zout en peper toe.
- Breng het palmhart op smaak met zout en peper, rooster de groente goudkleurig in kokosolie en zet even apart.
- Doe kokosolie in een steelpan en fruit de gehakte shiitake-paddenstoelen totdat ze knapperig zijn.
- Voeg zout en peper toe. Zet even apart.

INGEMAAKTE BABYWORTELTJES EN RADIJSJES

- Breng alle ingrediënten aan de kook, behalve de radijsjes en worteltjes.
- Leg de radijsjes en worteltjes in een glazen kom met deksel, schenk de hete pekelvloeistof eroverheen en laat de groenten ten minste 3 dagen rusten.



INGREDIËNTEN

(Voor 10 personen)

PICKLES FAROFA

75 gr. olijfolie

100 gr. rode ui, in blokjes gesneden

400 gr. cassavebloem

350 gr. maïsbloem

100 gr. augurk, in plakjes

200 gr. ingelegde worteltjes, in stukjes

200 gr. ingelegde radijsjes, in stukjes

10 gr. verse dille

10 gr. mandarijnrasp

2 gr. zout

BEREIDINGSWIJZE

PICKLES FAROFA

- Doe de olijfolie in een steelpan en fruit de ui totdat deze glazig is.
- Voeg de cassave- en maïsbloem toe en bak het meel 1 minuut licht aan.
- Voeg de plakjes augurk en de stukjes ingelegde babyworteltjes en radijsjes toe.
- Breng het mengsel op smaak met de dille, mandarijnrasp, peper en zout.
- Voeg een beetje pekelvloeistof van de ingelegde groenten toe om het mengsel iets vochtiger te maken.





DELEN IS HET *Nieuwe Vermenigvuldigen*

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

HET NIEUWE DELEN is mensen met elkaar verbinden met mooie, kleine gerechten.

Overal ter wereld zijn er keukens die diep geworteld zijn in een cultuur van delen. Denk aan, jachtschotels, Koreaanse barbecue, Griekse mezze, Spaanse tapas en Braziliaanse rodizio.

Deze trend voedt niet alleen het lichaam met heerlijke ingrediënten, maar ook het hart met samen zijn met anderen.

Blood Bros BBQ in Houston biedt klanten een cateringmenu tijdens speciale feestdagen, zoals een hele eend, ingelegd in thee, klapstuk met gebakken rijst met een korstlaag van maïsbrood, romige maïs met jalapeño peper, groene koolbladeren met ambrosiasalade.

» Het recept van chef-kok **Sherif Afifi** wordt bereid met verschillende technieken en bevat een scala aan ingrediënten. De smakelijke dips en sauzen zijn een feest voor het oog.

Top Ingrediënten: Pizza, schotels, vleeswaren, lokale kaas, tapas
Top Technieken: Grillen, bakken, vers, rauw, braden, frituren

Gegrilde zeebaars met Mediterrane Dips en Bijgerechten

DOOR *Sherif Afifi*



“Het is voor ons als koks een prachtige kans om onze regionale smaken en bereidingstechnieken royaal te delen, zodat iedereen heerlijk **samen met vrienden en familie kan eten.**”

Chef Sherif Afifi
Executive Chef - Egypte
@chef.sherif.afifi

INGREDIËNTEN

(Voor 10 personen)

GEGRILDE VIS

2,5 kg hele zeebaars
5 gr. Knorr Professional Authentieke Vis Bouillon
1 gr. zwarte peper
5 gr. knoflook, gesnipperd
2 gr. tijmblaadjes

ROMIGE TZATZIKI

100 gr. Griekse yoghurt
100 gr. Hellmann's Real Mayonaise
100 gr. geraspte komkommer
5 gr. knoflook, gesnipperd
1 gr. Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh
5 ml olijfolie

TARTAAR VAN RODE BIET

200 gr. Hellmann's Real Mayonaise
1 gr. Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh
20 gr. kappertjes, fijngehakt
40 gr. Dijon mosterd
3 gr. dille, fijngehakt
75 ml rode bietensap

BEREIDINGSWIJZE

GEGRILDE VIS

- Marineer de vis in de olijfolie en alle genoemde ingrediënten en gril de vis 40 minuten op 180°C.

ROMIGE TZATZIKI

- Meng alle ingrediënten door elkaar en bewaar het koel voor het serveren.

TARTAAR VAN RODE BIET

- Meng de ingrediënten voor de tartaar door elkaar, voeg het rode bietensap toe en koel het gerecht voor het serveren.

Meng de ingrediënten voor de tartaar door elkaar, voeg de rode bietensap toe en koel het gerecht voor het serveren.



INGREDIËNTEN

(Voor 10 personen)

GEROOKTE BABA GANOUSH

300 gr. gratineerde aubergine

100 ml tahini

2 gr. **Knorr Professional Intense Flavours**

Citrus Fresh

2 gr. gerookte paprika

50 ml olijfolie

2 gr. zout

1 gr. zwarte peper

ZESTY RANCH

1 gr. geraspte limoenschil

100 gr. **Hellmann's Real Mayonaise**

100 gr. crème fraîche

100 gr. karnemelk

4 gr. **Knorr Professional Intense Flavours**

Citrus Fresh

5 gr. uipoeder

3 gr. knoflookpoeder

1 gr. dille, gehakt

GEGLACEERDE WORTELS

500 gr. wortels

50 gr. suiker

50 gr. boter

1 takje tijm

OVENAARDAPPELEN

500 gr. gekookte krieltjes

50 gr. boter

2 gr. **Knorr Professional Authentieke**

Groentebouillon

GEGRILDE GROENTEN

2 kg seizoensgroenten, geblancheerd

100 ml olijfolie

3 gr. knoflook, in blokjes

5 gr. **Knorr Groentebouillonpoeder**

3 gr. tijmblaadjes

BEREIDINGSWIJZE

GEROOKTE BABA GANOUSH

- Gratineer de aubergine totdat deze zacht is om een rokerige smaak te krijgen. Meng de aubergine goed met alle andere ingrediënten tot er een zachte massa ontstaat.

ZESTY RANCH

- Meng alle ingrediënten in een kom en voeg de geraspte schil tijdens het mengen toe.

GEGLACEERDE WORTELS

- Blancheer de wortels en glaceer ze met suiker, boter en tijm totdat ze gaar en licht gekarameliseerd zijn

OVENAARDAPPELEN

- Blancheer de aardappelen, meng ze met boter en een bouillonblokje en rooster ze in een voorverwarmde oven.

GEGRILDE GROENTEN

- Stoom of blancheer de groenten.
- Meng ze met de andere ingrediënten en gril ze tot ze gaar zijn.

GARNERING

- Leg alle onderdelen op een houten plank.
- Voeg limoenschijfjes, ingemaakte olijven, in boter geroosterde knoflook, selderij, lente-uitjes, zonnebloemzaden en kerstomaatjes toe.

TIJDENS DE MISE EN *place*

Voor het maken van een veelzijdige romige basissaus voor de tzatziki en bietentartaar is **Hellmann's Real Mayonaise** gebruikt.



@chef.sherif.afifi



DEWOS

Proteinen

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

**“BEWUSTE
PROTEÏNEN’ gaat
om het gebruik van
verschillende
eiwitbronnen
voor meer
diversiteit.
Dit zorgt niet alleen
voor lagere kosten,
maar ook voor
betere gerechten
voor je gasten.
En het is ook nog
eens goed voor de
planeet.”**

- Sana Minhas, Nutritionist, Unilever.

Alternatieve eiwitbronnen zijn enorm in opkomst. Dat betekent dat we een gevarieerder menu kunnen aanbieden en zelfs meer opties kunnen creëren om een breder publiek te trekken. Bovendien kun je met plantaardige eiwitbronnen zoals bonen, peulvruchten, tofu en vleesvervangers de impact van je gerecht op het milieu beperken.

Het in Hongkong gevestigde **Yardbird** is gespecialiseerd in yakitori (gegrilde kipspies), maar serveert nu ook decadente plantaardige gerechten zoals Maitake-tempura met champignons en Koreaanse gebakken bloemkool met yuzu, chili en limoen.

Top Ingrediënten: Noten, bonen, tofu, vleesvervangers, erwten
Top Technieken: Grillen, koken, kruiden, roosteren, marinieren



Moderne Mapo-Tofu

BY *Philip Li*



“Ik wil de klassiekers kunnen serveren aan een grotere groep gasten. **“We moeten ons aanpassen aan hun veranderende wensen.”**

Chef-kok Philip Li
Executive Chef - People's Republic of China
Wechat ID: PhilipLiTong

INGREDIËNTEN

(Voor 10 personen)

800 gr. tofu*

50 gr. raapzaadolie

100 gr. **De Vegetarische Slager Rulgehakt**

18 gr. chilibonenpasta

10 gr. knoflookpasta

14 gr. hete chilipoeder

400 gr. water

10 gr. **Knorr Professional Authentieke Kippenbouillon**

5 gr. donkere sojasaus

20 gr. maïszetmeel + 60 gr. water

6 gr. Szechuan peperolie

4 gr. Szechuan peperpoeder

4 gr. suiker

GARNERING

20 gr. gehakte knoflooktenen

BEREIDINGSWIJZE

- Snijd de tofu in kleine vierkanten (2,5 x 2,5 cm). Blancheer de blokjes in kokend zout water.
- Verwijderen en apart zetten.
- Verwarm raapzaadolie in een wok, roerbak het rulgehakt van De Vegetarische Slager tot het een beetje bruin wordt, voeg de chilibonenpasta, knoflookpasta en chilipoeder toe en roerbak het geheel tot aromatisch.
- Voeg water, tofu, Knorr Professional kippenbouillon en donkere sojasaus toe, kook het geheel op hoge temperatuur en laat het dan nog 3 tot 5 minuten sudderen op lage temperatuur.
- Giet drie keer maïszetmeel met water in de wok totdat de tofu helemaal in de saus is ondergedompeld.
- Giet het geheel in een kom en sprenkel er Sichuanpeperolie, Sichuanpeperpoeder en gehakte knoflooktenen overheen.

TIJDENS DE MISE EN *place*

De Vegetarische Slager heeft een plantaardig alternatief voor gehakt, namelijk De Vegetarische Slager Veganistisch Rulgehakt.



De tofu en het gehakt zijn gemaakt op basis van soja. Dit is een van de 50 ingrediënten van de toekomst, een gezonde en duurzame plantaardige bron van eiwitten.

BETROK- KEN BIJ *duurzaamheid*

FUTURE 50 FOODS

“Unilever zet zich in voor duurzaamheid.” In de recepten in dit rapport worden veel ingrediënten gebruikt die op de lijst met 50 ingrediënten voor de toekomst (F50F) staan.

Deze lijst bestaat uit ingrediënten die, vanuit een wereldwijd perspectief, vaker zouden moeten worden bereid en gegeten, omdat ze duurzamer zijn dan de ingrediënten die wij op dit moment nuttigen. Dat komt omdat die vijftig ingrediënten voor meer biodiversiteit zorgen, minder bronnen nodig hebben om te groeien, voedzamer zijn én die unieke smaak en textuur hebben die de recepten net wat hipper maken.



De lijst met 50 ingrediënten van de toekomst is het resultaat van de samenwerking tussen gezondheids- en voedingsdeskundigen, experts van het WNF en Knorr. Met deze meer gevarieerde en plantaardige ingrediënten kunnen chef-koks nieuwe gerechten ontwikkelen.

Kijk hieronder voor de volledige lijst met 50 ingrediënten van de toekomst en meer informatie:

F50F List





Het UFS Chefs Team (Rug L-R) **Giuseppe Buscicchio** Executive Lead Country Chef - Italië; **Edwin van Gent** Head Chef - Nederland; **Maurits van Vroenhoven** Brand Development Lead Chef – Nederland; **René-Noel Schiemer** Culinary Advisor - Duitsland; **Yasemin Ataman** Corporate Executive Chef- Turkije; **Wesley Bay** Culinary Advisor - België; **Eric Chua** Executive chef – Singapore; **Leonardo Carvalho** Innovation Chef, Dressings; **Kees van Erp**, Global Executive Chef; **Chad Manuel** Chef - The Vegetarian Butcher; **Alex Hall** Executive Chef - Verenigd Koninkrijk & Ierland; **Ronald van der Laars** Brand Development Chef - The Netherlands; **(Midden L-R)** **Craig Elliott** Executive Chef - Zuid-Afrika; **Carlos Madeira** Executive Chef - Portugal; **Evert Vermandel**, Lead Innovation Chef; **Andras Horvath** Culinary Advisor – Oostenrijk; **Anne Zantinge** Innovation Chef, Savory & The Vegetarian Butcher; **Thais Gimenez** Executive Chef - Latijns-Amerika; **Tommi Virranta** Executive Chef - Finland; **Dianne Araneta** – On-Trend Flavors Lead; **(Voorkant L-R)** **Jiraroj Navanukroh** Executive Chef - Thailand; **Sherif Afifi** Executive Chef - Egypte; **Katerina Menti** Chef Consultant - Griekenland; **Robert Voicu** Executive Chef - Roemenië; **Kok Kin Chan** Innovation Chef, Savory; **Joanne Limoanco Gendrano** Executive Chef - Midden-Oosten, Pakistan, Sri Lanka; **Brandon Collins** Executive Chef - Noord-Amerika; **Vincent Wattelamne** Head Chef - Frankrijk; **Eddy Diab** Chef - Arabische Emiraten; **Andrew Ballard** Executive Chef - Australië, Nieuw-Zeeland; Absent: **Philip Li** Executive Chef - China;

OVER ONS

Force for Good

Klik hier voor meer informatie over **Force for Good In Food**.

Minimale Uitstoot

Klik hier voor meer informatie over ons streven om naar nul uitstoot te gaan.

Unilever Food Solutions (UFS) biedt innovatieve, professionele voedingsingrediënten van hoge kwaliteit en waardevolle services, ontwikkeld door meer dan 250 professionele chef-koks uit vijftig keukens die per dag 200 miljoen gerechten serveren.

UFS bestaat onder andere uit de volgende merken: **Knorr Professional, Hellmann's en De Vegetarische Slager**, allen ontwikkeld door Chefs voor Chefs.

Door de toekomstige trends te analyseren hebben we zorgvuldig dit trend rapport samengesteld en uitgebracht. Dit zodat jij als Chef geïnspireerd kan raken en je menu toekomstbestendig kan maken.

Wij vinden het belangrijk om door middel van positieve en voedzame gerechten de impact op het milieu te minimaliseren. Daarom kijken we naar ingrediënten van de toekomst, om gezamenlijk de culinaire markt duurzamer te maken. Want, alle kleine beetjes maken het verschil!

Blijf op de hoogte **naar**
UFS.COM



@unileverfoodsolutionsnl

@UnileverFoodSolutionsNederland

@Unilever Food Solutions Nederland



The Global Innovation Chefs Team (L-R): **Evert Vermandel**, Lead Innovation Chef; **Leonardo Carvalho** Innovation Chef, Dressings; **Anne Zantinge** Innovation Chef, Savory & The Vegetarian Butcher; **Kok Kin Chan** Innovation Chef, Savory

Onze speciale dank gaat uit naar Remko en Rene Kraaijeveld voor de fotografie en Melissa Lynes en Greenpark voor de opmaak en vormgeving.



**Unilever
Food
Solutions**

FUTURE MENUS

2023



UFS.COM



Unilever
Food
Solutions