

eten IS feest

maaltijd *Inspiratie* voor senioren



ufs.com



Unilever
Food
Solutions



Wie is
Frans Gerrits

SVH meesterkok. Frans heeft in het begin van zijn carrière veel ervaring opgedaan in de Horeca. Zo is hij 12 jaar chef-kok geweest bij Hostellerie du Chateau in Heeze, waar het team na 2 jaar een Michelin ster kreeg. In 1990 is hij begonnen in de keuken van het Catherina Ziekenhuis, waarvoor hij de opleiding tot dieetkok heeft gevolgd. Tijdens zijn dienst in het Catherina Ziekenhuis heeft hij stages gelopen in het binnen- en buitenland om zijn affiniteit met horeca te behouden.

Aan ervaring en passie heeft Frans dus geen gebrek. In de instelling- en cateringkeuken doet hij er alles aan om zijn gasten te laten meegenieten van zijn kennis. Naast ondersteuning en demosessies geeft hij ook advies rond nieuwe recepten: op locatie of in zijn kookatelier in Rotterdam.

eten ^{IS} feest

“

Van heerlijk zachte champignonroomsoep tot een feestelijk kalkoengerecht: deze winters recepten combineren de nostalgische smaak van vroeger met topproducten van nu.

Op het eindejaarsmenu: klassieke feestgerechten die smaken naar de Kerst van weleer. Werk ze af met een vleugje gezelligheid en een toefje nostalgie voor een feestelijke culinaire ervaring!

Wat vinden ouderen nog gezelliger dan Kerstmis en Nieuwjaar? De feestdagen uit hun jeugd, natuurlijk. En u kan hen helpen om dat gevoel van vroeger weer op te roepen. Bijvoorbeeld met een heerlijk zachte champignonroomsoep of een feestelijk kalkoengerecht: de winterse recepten in deze brochure combineren de nostalgische smaak van vroeger met topproducten van nu. Daarmee brengen ze stuk voor stuk warmte én smaak in het bord van uw bewoners.

De UFS sauzen en sausmixen zijn hierbij een echte must in de instellingkeuken. Net als de strik rond een cadeautje geven ze uw feestgerechten net dat tikkeltje meer. En dat is nodig ook. Want met de leeftijd vermindert ook de smaakzin. Het eten van ouderen goed op smaak brengen, verdient dus zeker voldoende aandacht. De recepten die ik voor u uitgekozen heb, zijn tijdens de komende eindejaarsperiode gegarandeerd een succes in de eetzaal. Bovendien zijn ze lekker makkelijk klaar te maken. Gaan we aan de slag?

Ik wens u en alle bewoners alvast smakelijke eindejaarsfeesten.

FRANS GERRITS
Chef bij Unilever Food Solutions

Champignonroomsoep *met ham en tuinkruiden*

INGREDIËNTEN VOOR 50 PERSONEN

- 10 l water
- 900 g Knorr Supérieur Champignon Crèmesoep**
- 1 l Blue Band Professional Culinair**
- 90 g Knorr Primerba Tuinkruiden**
- 1 kg ham, in julienne
- 2 bs platte peterselie, grof gesneden

BEREIDINGSWIJZE

- 1 Breng het water aan de kook en voeg al roerend de soep toe, laat 5 min. zachtjes koken.
- 2 Voeg de Blue Band en de Tuinkruiden toe en warm de soep goed door.
- 3 Voeg de ham toe als garnituur en werk af met de platte peterselie.



Tip

Ook de garnituur mag extra feestelijk! Verse groene peterselieblaadjes en de rozige ham zorgen voor een mooi contrast.

Spinaziesoep met kikkererwten en geitenkaas

INGREDIËNTEN VOOR 50 PERSONEN

- 15 l water
- 3 kg kikkererwten, uit blik
- 1,4 kg Knorr Supérieur Spinaziesoep "Florentine"**
- 150 g Knorr Primerba Mierikswortel**
- 600 g geitenkaas, verbrosseld

BEREIDINGSWIJZE

- 1 Breng het water aan de kook en voeg de kikkererwten, de Spinaziesoep en de Mierikswortel toe.
- 2 Laat zachtjes koken tot alles gaar is.
- 3 Mix de soep fijn en roer er de geitenkaas onder.

Kikkererwten en geitenkaas geven die vertrouwde spinaziesoep een verrassende twist.



Tip



Erwtencrème met zalm en gerookt spek

INGREDIËNTEN VOOR 50 PERSONEN

- 10 l water
- 200 ml Knorr Professional Geconcentreerde groentebouillon**
- 550 g Knorr Supérieur Spinaziesoep**
- 3,5 kg Erwten, diepvries
- 300 g Knorr Croûtons Natuur 6kg**
- 1 l Blue Band Professional Culinaire**
- 1 l volle melk
- 200 g gerookte spekreepjes
- 1 kg gerookte zalmknipsers
- 2 bs bieslook

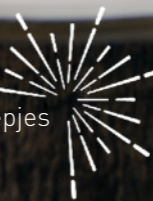
BEREIDINGSWIJZE

- 1 Breng het water met de Groentebouillon aan de kook en voeg de erwten toe.
- 2 Laat de soep koken tot de erwten gaar zijn, voeg al roerend de Spinaziesoep toe, laat 5 min. zachtjes koken, mix de soep fijn.
- 3 Breng de Blue band met de melk en het gerookte spek aan de kook en laat 10 min. trekken.
- 4 Passeer door een puntzeef.
- 5 Mix deze mengeling op het laatste moment op en verdeel over de soep.
- 6 Verdeel de doperwtensoeppotjes over de soepkommen en voeg de gerookte zalmknipsers en croûtons toe.
- 7 Werk af met gesnipperde bieslook.



Tip

De gerookte spek- en zalmreepjes maken dit recept helemaal eindejaarsproof.



Stoofpotje van konijn *met kriekbier*

INGREDIËNTEN VOOR 50 PERSONEN

- 400 ml Phase with Natural Butter Flavour**
- 12,5 kg konijnenbouten
- 2,5 kg uien, in blokjes
- 2,5 g wortelen, in rondellen
- 75 g Knorr Primerba Tijn**
- 200 g Knorr Professional Specerijpuree Knoflook**
- 4 l water
- 250 g Knorr Gebonden Kalfsjus in Poeder**
- 4 l kriekbier
- 2,5 kg Parijse champignon, In vier
- 2,5 kg zilveruitjes
- **Knorr Maïzena Bruine Sausbinder**

BEREIDINGSWIJZE

- 1 Verhit de helft van de Phase en bak het konijn mooi bruin.
- 2 Voeg er de ui, Tijn, Knoflook en wortel aan toe en laat eventjes meestoven.
- 3 Bevochtig met water, breng aan de kook en voeg de Gebonden Kalfjus en het Kriekbier toe.
- 4 Laat het geheel garen onder deksel gedurende ongeveer 1 à 1,5 uur.
- 5 Verhit de rest van de Phase en bak er de champignons en zilveruitjes in gaar, voeg toe aan de rest van de bereiding en gaar nog 30min. verder.
- 6 Bind naar wens met de Maïzena.
- 7 Serveer met gebakken aardappelen.



Zo'n hartverwarmend stoofpotje, dat is pure nostalgie op het bord!

Tip



Kalkoen

met dragon en mosterd

INGREDIËNTEN VOOR 50 PERSONEN

300 ml Phase with Natural Butter Flavour

7,5 kg kalkoenfilet, in blokjes

1,5 kg spekblokjes, gerookt

1 kg uien, in blokjes

2 kg preiringen

100 g Knorr Professional Specerijenpuree Knoflook

2,5 kg Oesterzwammen, grof gesneden

4 l Knorr Professional Kippenjus

2 l Blue Band Professional Culinair

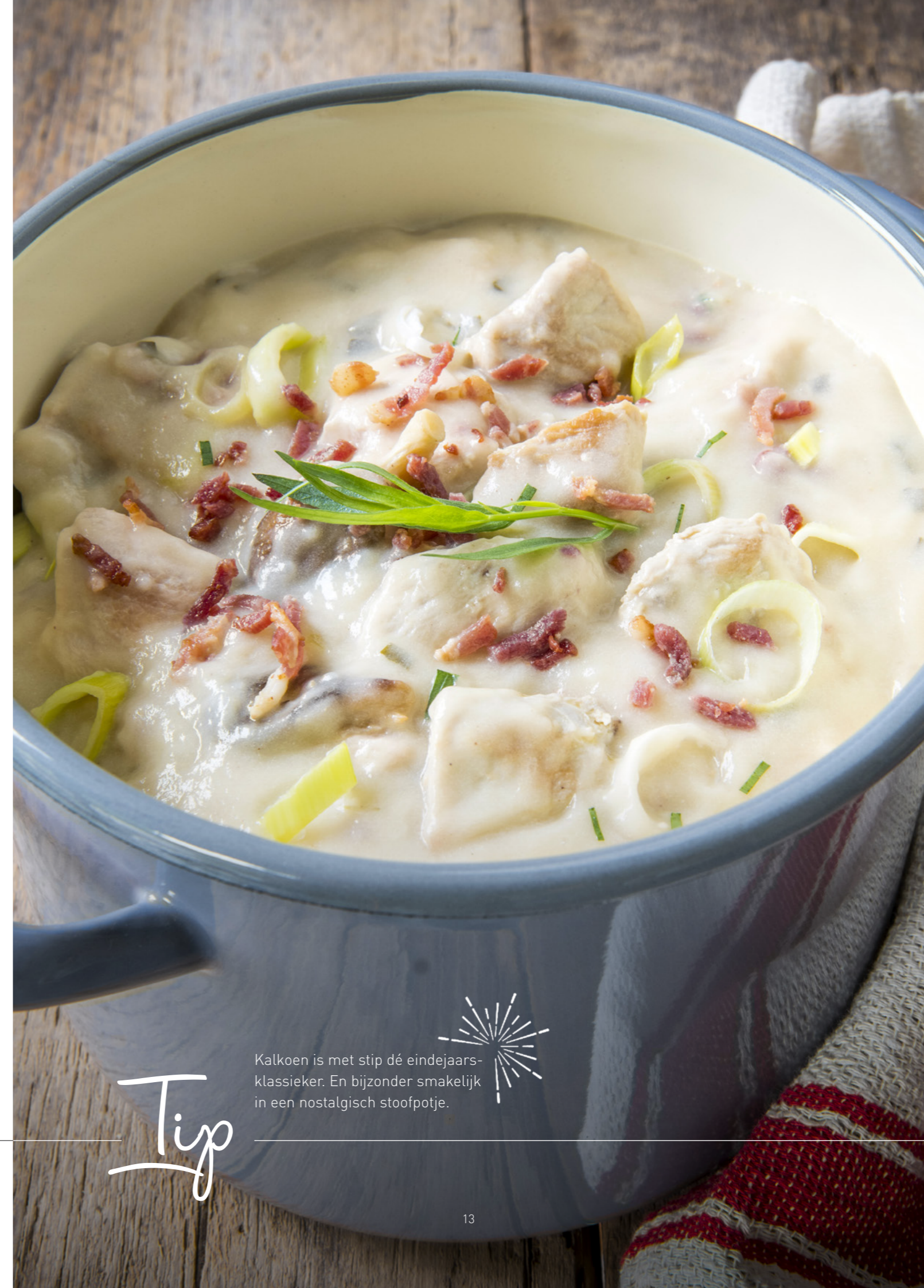
100 g Knorr Primerba Dragon

300 g Amora Mosterd van Dijon

-- peper en zout

BEREIDINGSWIJZE

- 1 Verhit 100 ml van de Phase en bak er kalkoenblokjes in aan, zet even opzij.
- 2 Bak het spek krokant in een droge pan.
- 3 Verhit 100 ml van de Phase en fruit de ui glazig, voeg de prei en de Knoflook toe en stooft even verder.
- 4 Verhit de rest van de Phase en voeg de paddenstoelen toe, bak ze ongeveer 5 minuten aan tot ze goudbruin zijn.
- 5 Meng alles onder elkaar, voeg de Kippenjus toe, breng aan de kook en laat 15 min. zachtjes koken.
- 6 Voeg de Blue Band, Dragon en Mosterd toe, laat nog 15 min. zachtjes koken, breng op smaak met peper en zout en bind naar wens met de Blanke Roux.



Tip

Kalkoen is met stip dé eindejaars-
klassieker. En bijzonder smakelijk
in een nostalgisch stoofpotje.

Kalkoenmedaillon met sinaasappel en rode kool



INGREDIËNTEN VOOR 50 PERSONEN

- 200 ml** Phase with Natural Butter Flavour
- 7,5 kg kalkoenmedaillon
- 500 g suiker S²
- 600 g boter
- 1,5 l sinaasappelsap
- 5 l** Knorr Professional Kippenfond Liquide
- 25 g** Knorr Garde d'Or Wildfond
- 30 zakjes** Lipton Exclusive Selection Refreshing Lemon
- Knorr Maizena Bruine Sausbinder
- 4,5 kg schorseneren, diepvries
- 400 g boter
- 400 ml** Blue Band Professional culinair
- 50 g** Knorr Groentebouillonpoeder
- 4 kg rode kool, kant & klaar
- 100 stuks rösti's

BEREIDINGSWIJZE

Verhit de Phase en bak de kalkoenmedaillons aan, gaar ze verder af in de oven.

SAUS

- 1 Voeg suiker en boter samen in een pan en maak een caramel, deglaceer de caramel met sinaasappelsap en voeg de Kippenfond en Wildfond toe.
- 2 Breng terug aan de kook, voeg van het vuur de theezakjes toe en laat deze 5 min. trekken.
- 3 Passeer de saus en laat nog even inkoken.
- 4 Bind eventueel bij met de Bruine Maizena.

GROENTEN

- 1 Gaar de schorseneren, mix fijn met een blixer met de boter, Blue Band en Groentebouillonpoeder.
- 2 Breng verder op smaak met peper, zout en nootmuskaat.

Verwarm de Rösti's in de oven zoals aangegeven op de verpakking.



Kalkoen met sinaasappelsaus is een echte topper als feestelijk nieuwjaarsgerecht.

Tip

Speculoosbavarois met peren en granola

INGREDIËNTEN VOOR 50 PERSONEN

- 1,25 l melk
- 1,25 l Blue Band Professional Culinair**
- 340 g Alsa Crème Brûlée / Crème Renversée**
- 36 g gelatine
- 1,5 l Blue Band Professional Koken & Opkloppen**
- 400 g speculooscrumble
- 500 ml droge witte wijn
- 75 ml citroensap
- 125 g suiker
- 1 st steranijs
- 0,5 st kaneelstok
- 700 g puree van peren
- 36 g gelatine

BEREIDINGSWIJZE

- 1 Breng 2/3 de van de melk met de Blue Band aan de kook.
- 2 Los de Crème Brûlée / Crème Renversée met de gelatine op in de resterende koude melk.
- 3 Giet bij de kokende melk en de Blue Band Culinair, roer goed door en laat 3 min. zachtjes koken, voeg de speculooscrumble toe
- 4 Laat afkoelen, zonder volledig te laten opstijven, roer regelmatig goed om.
- 5 Klop de Blue Band Koken & Opkloppen half op en voeg de rest van de bereiding toe.
- 6 Doe de bavarois in individuele vormpjes en laat opstijven.
- 7 Breng de witte wijn met citroensap, suiker, steranijs en kaneelstok aan de kook, laat 30 min. trekken en passeer het geheel.
- 8 Werk de puree van peren op met het witte wijnmengsel en voeg de gelatine toe.
- 9 Haal de bavarois uit de vorm wanneer deze is opgesteven.
- 10 Giet de gelée van peren bovenop de bavarois en werk af met de granola.



Dit feestelijke, makkelijk te kauwen toetje wordt door uw bewoners beslist enthousiast onthaald.

Tip

Panna cotta

met sinaasappel en walnoten

INGREDIËNTEN VOOR 50 PERSONEN

- 2,3 l melk
- 1 st kaneelstok
- 675 g Alsa Panna Cotta**
- 2 l Blue Band Professional Culinair**
- 1,2 l sinaasappelsap

SAUS

- 500 ml melk
- 700 g pure 70% chocolade
- 300 ml vloeibare honing

NOTEN

- 600 g suiker
- 300 ml water
- 400 g walnoten, grof gehakt

BEREIDINGSWIJZE

- 1 Breng de melk aan de kook met de kaneelstok en laat 15min. trekken.
- 2 Verwijder de kaneelstok en los van het vuur al roerend de Panna Cotta er in op.
- 3 Voeg de koude Blue Band en het sinaasappelsap toe en verdeel in potjes.
- 4 Laat opstijven in de koeling, haal uit de vormpjes.
- 5 Breng de melk aan de kook en smelt er de chocolade in, voeg de honing toe en laat afkoelen.
- 6 Maak een blonde caramel met de suiker en een beetje water, voeg de walnoten toe, meng goed onder en laat op een plaat afkoelen.
- 7 Dresseer de Panna Cotta op een bord, werk af met de chocolade-honingsaus en de gecarameliseerde walnoten.



Serveer deze zoete panna cotta met Kerst en de zorgen van uw bewoners smelten als sneeuw voor de Italiaanse zon.

Tip

maaltijd *Inspiratie* voor senioren



4

Champignonroomsoep



6

Spinaziesoep



8

Erwtencrème



10

Stoofpotje van konijn



12

Kalkoen



14

Kalkoenmedaillon



16

Speculoosbavarois



18

Panna cotta