



Receptinspiratie voor restaurants met bouillons



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.



Inhoudsopgave

Voorwoord	3
Risotto met ovengeroosterde pastinaak, maïskip en salie	4
Venkelsoep met sinaasappel en oregano	6
Rendang (Recept van de Bonte Wever)	8
Vertrouwde basis, verrassend resultaat	10
Waterkerssoep met kropsla, zuring, kervel en Granny Smith	12
Koreaanse rundvleessoep met kimchi en rijst	14
Knorr Professional Bouillons	16

Voorwoord

Knorr Professional bouillon

In de professionele horecakeuken is de uitdaging nu groter dan ooit om gerechten zelf en vers te bereiden. Daarbij is alle hulp welkom. Met de authentieke en krachtige bouillons van Knorr Professional bespaar je tijd en win je smaak.

De bouillons zijn breed toepasbaar in warme en koude bereidingen. Bovendien is een aantal Knorr Professional bouillonproducten nu glutenvrij, vegan en vrij van gedeclareerde allergenen. Dat betekent dat je jouw gerechten met bouillon aan nog meer gasten kunt serveren.

In dit inspiratieboek ontdek je verrassende tips om bouillons te gebruiken en vijf heerlijke recepten. Van venkelsoep en risotto tot rendang, een favoriete recept in de keuken van hotel De Bonte Weaver.

Zet vertrouwde smaken op je menukaart met de bouillonproducten van Knorr Professional of creëer je eigen signatuur met bouillon als basisingrediënt.



Risotto

met ovengeroosterde pastinaak, maïskip en salie

INGREDIËNTEN voor 10 personen

24 g	Knorr Professional
	Kippenbouillon Authentiek
1,2 l	water
35 g	olijfolie
50 g	sjalotjes
6 g	Knorr Professional Knoflook puree
360 g	risottorijst
-	witte peper
75 g	Parmezaanse kaas
1 kg	pastinaken, kleine
60 g	honing
25 g	malt azijn
15 g	olijfolie
5 g	Knorr Professional Gember puree
5 g	Knorr Professional Peper puree
4 st	maïskip filet met vel
1	bosje salie
1 dl	malaga wijn
2 dl	Knorr Professional Gebonden Kalfsjus
50 g	geroosterde amandelen

BEREIDING

Risotto

Breng het water aan de kook en voeg de kippen bouillonpoeder toe.

Roer het geheel goed door en laat de bouillon even rustig doorkoken.

Verhit de olijfolie en fruit hierin de sjalot en de knoflook zonder te kleuren.

Voeg de rijst toe en bak deze glazig, kruid met wat witte peper.

Voeg de kippenbouillon toe en roer het geheel goed door tot het aan de kook komt.

Doe een deksel op de pan en zet deze in een oven van 180°C gedurende 15 minuten.

Haal de risotto uit de oven en controleer of deze 'gaar' en smeugig is en roer de kaas erdoor.

Pastinaken

Schil de pastinaken, halveer ze en leg ze op een ovenplaatje met bakpapier.

Doe de honing samen met de azijn, olie, gember, peper en wat zout in een pan.

Breng het geheel aan de kook en giet alles over de pastinaken.

Rooster de pastinaken gedurende 15 minuten op circa 180°C in de oven.

Maïskip

Kruid de maïskipfilets met zout en peper en bak ze in de boter.

Voeg de salie toe en rooster het geheel in de oven.

Haal de maïskipfilets uit de pan en trancheer ze deglaceer de pan met de wijn en voeg de kalfsjus toe.

Opmaak

Schep de risotto op de borden en verdeel hierover de kip, pastinaken en de salie.

Maak de risotto af met de jus en wat geroosterde amandelen.





Venkelsoep

met sinaasappel en oregano

INGREDIËNTEN voor 10 personen

500 g	venkel, grof gesneden
100 g	witte ui, blokjes
5 g	oregano, verse
1 g	venkelzaad
-	peper
20 g	olijfolie
8 dl	water
2 dl	sinaasappelsap
100 g	roomkaas
30 g	Knorr Professional Groentebouillon Krachtig
2 g	venkelzaad
1 st	granny smith
½ st	venkel
-	oregano olie

BEREIDING

Soep

Stoof de venkel samen met de ui, oregano, venkelzaad en wat peper in de olie.

Voeg het water, sinaasappelsap en de roomkaas toe en breng het geheel aan de kook.

Voeg de bouillonpoeder toe en kook de soep voor tenminste 15 minuten.

Pureer de soep met een staafmixer of in een blender.

Garnituur

Rooster het venkelzaad en vijzel het tot een fijn poeder.

Schil de appel en snijd deze in fijne brunoise.

Maak de venkel schoon en houd het venkel groen apart.

Snijd de venkel in julienne, blancheer en laat de venkel uitlekken.

Rooster de venkel julienne kort met behulp van een gasbrander.

Opmaak

Verdeel de gesneden appel in de kommen en schep de soep erop.

Maak de soep af met de geroosterde venkel, venkelpoeder, venkelgroen en wat oregano olie.





Rendang

Recept van de Bonte Wever

INGREDIËNTEN voor 10 personen

- 10 l water
- 10 kg runderpoulet grof gesneden.
- 8 kg grofgesneden roerbakgroenten
- 8 kg blok 20mm ui gesneden
- 3 kg taugé
- 5 bakjes rendang pasta (Kumar's rendang)
- 1 potje knoflookpuree (Knorr)
- 400g **Knorr Professional Runderbouillon Authentiek**
- Bak en braad vloeibaar

BEREIDING

Verwarm de braadslee tot 200 graden.

Zet de runderpoulet aan in de braadslee gebruik hiervoor de vloeibare boter en een stevige spatel om dit door te scheppen.

Voeg vervolgens de volgende items toe aan het vlees:

- de grofgesneden uien
- de rendang pasta (Kumar's rendang)
- de knoflookpuree (Knorr).

Voeg de helft van de grof gesneden roerbakgroenten toe.

Zet dit geheel aan en blus dit vervolgens af met 10 liter water.

Breng verder op smaak met de runderbouillon (Knorr).

Zet de temp. terug naar 100 graden en laat het geheel vervolgens ruim 2,5 uur garen met een gesloten deksel. (afhankelijk van hoe groef het vlees is gesneden zal dit invloed hebben op de bereidingstijd).

Roer het geheel regelmatig door tijdens dit proces.

Wanneer de rendang volledig is gegaard voeg dan als laatste toe de overige grove groenten en de taugé toe en laat dit vervolgens kort meegaren.

Tot slot proef het geheel af en voeg indien gewenst nog runderbouillon toe naar smaak.

Serveertip:

Heerlijk gerecht met witte rijst en een schepje huisgemaakte atjar.



Knorr Professional bouillon: **vertrouwde basis, verrassend resultaat**

Je gebruikt de kip-, vlees-, vis-, rund-, groente- en bospaddenstoelenbouillon al voor het maken van een pureersoep, stoofpot of saus. Maar, experimenteer je ook weleens met andere toepassingen van deze intense smaakbooster? De Knorr Professional Bouillons zijn handig te doseren, koud te gebruiken en hebben een onweerstaanbare umami smaak.



Creëer je eigen smaken met bouillon als basisingrediënt:



1. OVER GEBAKKEN AARDAPPELS

Geef een eigen draai aan gebakken aardappels door ze op het laatste moment te kruiden met een beetje **Groentebouillon Authentiek** of **Kippenbouillon Authentiek**. Zo krijgen je piepers een unieke, diepe smaak.



2. OM GROENTEN AF TE SMAKEN

Breng jij je haricots verts of doperwtten na het koken op smaak met een klont boter, zout en peper? Probeer de volgende keer eens wat **Knorr Professional Groentebouillon Krachtig** als finishing touch voor meer umami in je groentebereiding.



3. IN EEN DRESSING

Misschien wel de snelste low budget dressing die er is: beetje **Groentebouillon Krachtig**, beetje water en wat olie. Even goed mengen en klaar ben je! Als je wil geef je er met kruiden, suiker, azijn of citrussap nog een twist aan. Omdat de **Knorr Professional bouillons** geschikt zijn voor koude toepassingen, hoef je het water niet eens te verwarmen.



4. BIJ HET PANEREN

Je gepaneerde kip, schnitzel of vis krijgt een extra smakelijk krokant jasje wanneer je een beetje **Krachtige Kippenbouillon**, **Krachtige Vleesbouillon** of **Authentieke Visbouillon** door het bloem mengt. Die toevoeging brengt meer smaakdiepgang in je paneer laag dan zout.



5. DOOR HET PASTAWATER

Pasta, couscous, bulgur en orzo nemen veel water op. Wanneer je bij de bereiding een **Knorr Professional bouillon** gebruikt in plaats van gezouten water, krijg je dus meteen veel meer smaak in je koolhydraten. Dat maakt het vervolgens veel gemakkelijker om die farfalle of parelcouscous tot een zalige maaltijdsalade te verwerken.



6. IN EEN MARINADE

Niet alleen het geknoei, maar ook die onweerstaanbaar lekkere marinade zorgt ervoor dat je je vingers aflikt bij een paar goede spareribs. Met soja, honing en **Authentieke Vleesbouillon** of **Krachtige Vleesbouillon** heb je razendsnel een marinade gemaakt. Daarmee komen je vleesgerechten nog beter tot hun recht!

TREK EEN (SMAAK)SPRINTJE MET BOUILLON

Sneller werken, zonder in te leveren op de smaak van je gerechten? Met **Knorr Professional bouillon** trek je een smaaksprintje. Je gaat sneller van pan tot presentatie, zonder dat de gast verschil proeft.



Waterkerssoep

met kropsla, zuring, kervel en Granny Smith

INGREDIËNTEN voor 10 personen

- 20 g **Knorr Professional Groentebouillon Authentiek**
- 1 l water
- 50 g Roomkaas
- 60 g Knorr Blanke roux
- 140 g waterkers
- 40 g groene kropsla bladeren
- Knorr Professional Liquid Concentrate Groenten
- zwarte peper
- 10 g Roomse kervel
- 10 g Zuring
- 1 bosje fijne waterkers
- 1 st Granny Smith

BEREIDING

Soep

Breng het water aan de kook en voeg de bouillonpoeder en de roomkaas toe.

Voeg de roux toe en kook het geheel ca. 4 minuten rustig door.

Voeg de waterkers en de slabladeren toe en kook het geheel 1 minuut door.

Pureer de soep met een staafmixer of in een blender.

Breng de waterkerssoep op smaak met liquid concentrate en wat peper.

Garnituur

Pluk de kervel en de waterkers en snijd de zuring in chiffonade

Schil de appel en snijd deze in brunoise.

Opmaak

Verdeel de appel over de borden en schep de soep erop.

Maak op het laatste moment de soep af met de kruiden en serveer direct.





Koreaanse rundvleessoep

met kimchi en rijst

INGREDIËNTEN voor 10 personen

500 g	sukade vlees
1,5 l	water
30 g	Knorr Professional Runderbouillon Krachtig
20 g	shiitake, gedroogde
10 g	sojasaus
5 g	sesamolie
5 g	limoen sap
2 g	Knorr Professional Knoflook Puree
5 g	Knorr Professional Kerrie Puree
12 g	Knorr Professional Gember Puree
2 g	chiliflakes
20 st	lente ui
300 g	lotuswortel
300 g	kimchi
100 g	Conimex Basmati rijst
1 st	groene chilipeper
20 g	prei

BEREIDING

Soep

Breng het water aan de kook en voeg de bouillonpoeder, sukadevlees en de shiitake toe. Kook het geheel gedurende ca 1,5 uur in een snelkookpan tot het vlees gaar is.

Pluk het vlees grof en snijd de shiitake in plakjes.

Snijd de lente ui in stukken, de lotus wortel in plakken.

Meng de sojasaus, sesamolie, limoensap, knoflook, kerrie, gember en de chilipuree.

En vermeng dit met de groenten en het vlees en voeg alles aan de bouillon toe.

Breng het geheel opnieuw aan de kook en voeg de Kimchi toe.

Garnituur

Kook de basmati rijst met wat zout af.

Snijd de groene chilipeper en de prei fijn.

Opmaak

Schep de rundvlees soep in de kommen.

Serveer de soep met de groene chili, prei en de gekookte rijst.



Knorr
PROFESSIONAL

Vertrouwde basis, vernieuwde verpakking

Knorr Professional Krachtige Bouillons

&

Knorr Professional Authentieke Bouillons



Intense smaakboost,
beschikbaar in 4 varianten

- Smaakvolle basis
- Breed toepasbaar,
in koude en warme
bereidingen
- Snel en gemakkelijk
te gebruiken

Alles draait om smaak



Authentieke basis,
beschikbaar in 7 varianten

Een groot deel van het assortiment is nu gluten- en lactosevrij en vrij van te declareren allergenen*!
Ontdek het gehele assortiment op ufs.com/bouillons

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



**Unilever
Food
Solutions**

Support. Inspire. Progress.