

JOUW HARDLOPERS, MEER MARGE





Een menu met **bestsellers** en meer **marge**

Op iedere menukaart bevinden zich “bestsellers”, bepaalde gerechten die meer verkocht worden dan anderen. In deze download hebben we een selectie gemaakt van vijf van **de beste hardlopers**, die niet op jouw menukaart mogen ontbreken.

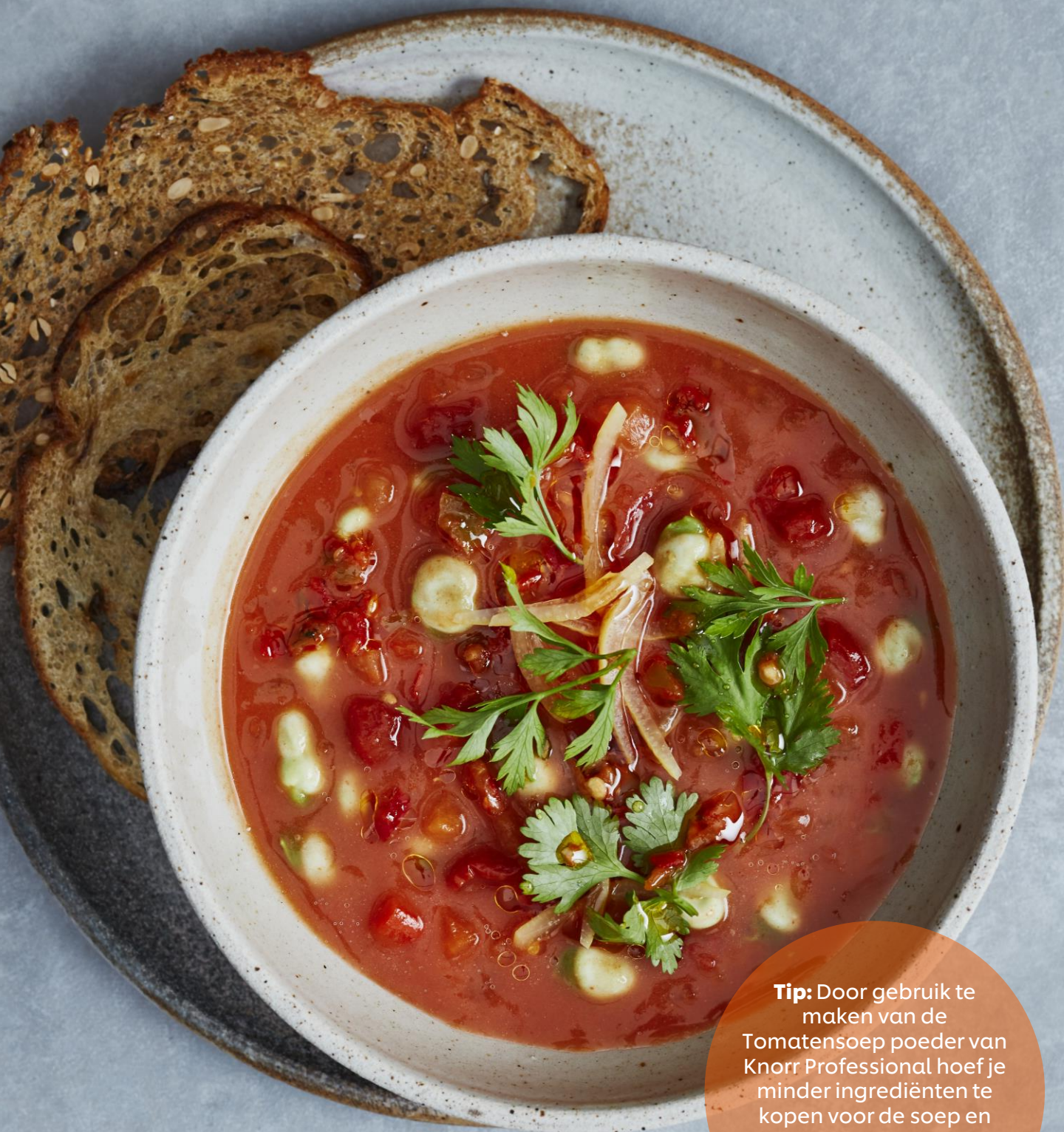
Daarnaast hebben we de recepten voorzien van tips om **meer marge** te maken op je gerecht. Hierdoor verkopen de gerechten niet alleen beter, maar verdien je er ook nog eens meer op.

Bekijk de vijf recepten om **inspiratie** op de toon voor jouw eigen menu!

5 tips voor meer marge!

1. Zorg dat je de ingrediënten die je voor de lunchkaart gebruikt ook tijdens het diner terug laat komen. Dit **vermindert verspilling**, dus een hogere marge.
2. Werk met **reserveringen in shifts**. Zo kun je het toestromen van gasten beter reguleren en meer omzet draaien.
3. Zoek manieren waardoor je **efficiënter** kan werken in de keuken en zo meer couverts kan draaien.
4. Bespaar op personeelskosten door gebruik te maken van **convenience producten**, waardoor je minder tijd kwijt bent aan de mise en place.
5. **Richt** je menukaart **strategisch in**, zo worden gerechten die boven- of onderaan staan vaker gelezen en verkocht. Zet op die plekken de gerechten met meer marge.

Tomatensoep met lamsballetjes, paprika en gezouten citroen



Tip: Door gebruik te maken van de Tomatensoep poeder van Knorr Professional hoef je minder ingrediënten te kopen voor de soep en bespaar je op personeelskosten omdat minder mise en place nodig is.

Tomatensoep met lamsballetjes, paprika en gezouten citroen

Ingrediënten voor 10 personen:

Tomatensoep

10	g	Knorr Professional Knoflook Puree
250	g	Paprika blokjes
500	g	Lamsgehakt, gekruid
200	g	Kleine tuinboontjes
120	g	Knorr Klassiek Tomatensoep Poeder

Garnituur

10	g	Platte peterselie
10	g	Koriander tak
30	g	Gezouten citroenschil

Bereiding:

Soep:

Breng twee liter water aan de kook en voeg al roerend het afgewogen soeppoeder toe. Voeg de knoflook en de paprika toe. Kook de soep gedurende 5 minuten rustig door. Rol van het gekruide lamsgehakt vijftig mooie soepballetjes en pocheer ze in wat groentebouillon. Voeg de tuinboontjes en de lamsballetjes aan de soep toe.

Garnituur:

Snijdt de kruiden en de citroenschil in fijne reepjes.

Opmaak:

Schep de tomatensoep in de soepkoppen en garneer met de kruiden en de gezouten citroen.



Knorr Professional
Knoflook Puree



Knorr Klassiek
Tomatensoep Poeder

Caesar salade met krokante zuurdesem



Tip: Deze salade is goed voor te bereiden in je mise en place, zo kan je efficiënter werken en meer marge behalen.



Caesar salade met krokante zuurdesem

Ingrediënten voor 10 personen:

Croutons

1	st	Zuurdesembrood
--	--	Olijfolie

Salade

10	st	Eieren
2	st	Romaanse sla
1	bos	Waterkers
100	g	Baby kale

Opmaak

30	st	Ansjovis
100	g	Parmezaanse kaas
1 1/2	dl	Hellmann's Caesar Dressing
		Vloeibaar

Bereiding:

Croutons:

Snijd het zuurdesembrood in dunne plakken op de snijmachine. Bestrijk ze licht met wat olijfolie en bak ze op 130°C krokant in de oven.

Salade:

Kook de eitjes, spoel ze koud, pel ze en halveer ze. Maak de sla, waterkers en de baby kale schoon. Was het sla mengsel en maak deze goed droog in de slacentrifuge.

Opmaak:

Maak het sla mengsel aan met de dressing en verdeel deze over de borden. Verdeel de gekookte eieren samen met de ansjovis over de salade. Rasp de Parmezaanse kaas erover. Maak het geheel af met de krokante zuurdesem.



Hellmann's Caesar
Dressing Vloeibaar

Kipsaté met satésaus en zoet zuur



Tip: Serveer bij de kipsaté bijvoorbeeld gebakken kokos, krokante uitjes, gefrituurde knoflook, basmati rijst, frietjes of brood tegen een meerprijs.

Kipsaté met satésaus en zoet zuur

Ingrediënten voor 10 personen:

1,5	kg	Kipfilet of kippendijenvlees
60	g	Knorr Professional Sweet Chili Dipping
50	g	Conimex Ketjap Manis
30	g	Sojasaus
15	g	Knorr Primerba Knoflook
1	st	Limoen
300	g	Calve Satésaus Pasta
75	g	Rijstazijn
50	g	Suiker
¼	st	Rode chili peper, fijngesneden
1	st	Rode ui
1	bos	Lente ui
100	g	Taugé
5	st	Mini komkommer
500	g	Conimex Atjar Tjampoer
5	tak	Koriander
2	tak	Mint
5	g	Geroosterd sesamzaad

Bereiding:

Kipsaté:

Snijd de kipfilets of kippendijenvlees in gelijke stukken. Marineer het gesneden kippenvlees tenminste 2,5 uur met de chilisaus, ketjap, sojasaus, knoflook en het sap van de limoen. Rijg het gemarineerde kippenvlees aan de satéprikkers en grill ze aan beide kanten. Lak ze eventueel met wat zoete chilisaus en gaar ze verder in de oven. Bereid de satésaus volgens de bereidingswijze op de verpakking.

Garnituur:

Kook de rijstazijn samen met de suiker en chili peper en laat het afkoelen. Maak de rode ui, lente ui en de taugé schoon. Snijd de lente ui in reepjes en de komkommer in dunne plakken. Vermeng de ui, taugé en de komkommer met het zoet zuur.

Opmaak:

Leg de saté op de borden samen met de atjar en de zoet zure groenten. Verdeel de satésaus over het vlees en garneer met wat sesamzaad, lente ui, koriander en mint blaadjes.



Knorr Professional Sweet Chili Dipping



Conimex Ketjap Manis



Calve Satésaus Pasta



Conimex Atjar Tjampoer



Knorr Primerba Knoflook

Bavette met pepersaus en rozemarijn aardappels



Tip: Wil je meer marge maken met dit gerecht? Verkoop dan de rozemarijn aardappeltjes als een side dish.



Bavette met pepersaus en rozemarijn aardappels

Ingrediënten voor 10 personen:

Bavette

10	st	Bavette a 100 g per stuk
--	--	Zout en peper
--	--	Geklaarde boter

Pepersaus

3	g	Knorr Professional Knoflook Puree
15	g	Knorr Professional Peper Puree
7	g	Cognac
2,5	dl	Knorr Professional Demi-Glace Vloeibaar
1	dl	Slagroom

Garnituur

800	g	Roseval aardappels
2	tak	Rozemarijn
1,2	kg	Spinazie
100	g	Pijnboompitten, geroosterd
100	g	Parmezaanse kaas
--	--	Olijfolie

Bereiding:

Bavette:

Kruid de bavette met peper en bak deze mooi rosé in de boter. Snijd het vlees en kruid het na met zout.

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 en laat het geheel nog een minuut doorkoken.

Garnituur:

Was de aardappels en snijd ze in gewenste vorm en gelijke grootte. Meng ze met wat olijfolie en kruid ze met zout, peper en rozemarijn. Rooster ze in de oven gedurende ca 18 minuten op 175 °C. Was de spinazie, en laat deze goed uitlekken. Roerbak de spinazie in wat boter en kruid met zout en peper. Verrijk de spinazie door op het laatste moment wat kaas en pijnboompitten toe te voegen.

Opmaak:

Verdeel de bavette samen met de geroosterde aardappels en de spinazie over de borden. Maak het geheel af met de pepersaus.



Knorr Professional
Knoflook Puree



Knorr Professional
Peper Puree



Knorr Professional
Demi-Glace Vloeibaar

Vegetarische **Classic burger** deluxe



Tip: Door de juiste producten en aankleding lijkt de burger al gauw een stuk groter en kwalitatiever, waardoor je er meer voor kan vragen en minder kwijt bent aan garnering

Vegetarische **Classic burger** deluxe

Ingrediënten voor 10 personen:

Burgers

10	st	De Vegetarische Slager Raw NoBeef Burger
30	g	Geklaarde boter
10	plak	Cheddarkaas

Opmaak

10	st	Hamburgerbroodje
200	g	Hellmann's Sabdwich Saus
		Pecorino met Basilicum
10	st	Kropslaharten
20	st	Tomatenplakjes
30	st	Augurk, in plakjes gesneden
200	g	Rode uiringen
150	g	Hellmann's Ketchup
250	g	Zoet zure rode kool
1	g	Chili flakes

Bereiding:

Burgers:

Bak de burgers bij voorkeur ontdooid in de geklaarde boter tot de juiste gaarheid.

Verdeel de plakjes cheddar kaas over de burgers en zet ze onder de salamander of in de oven.

Opmaak:

Halveer de hamburgerbroodjes en leg deze kort op de grill of bakplaat. Beleg de broodjes met de pecorino saus, sla, tomaat, burger, augurk en de rode kool. Maak de burger af met tomaten ketchup en de wat chili flakes.

Serveertip: Serveer de burger met frites en Hellman's Vegan Mayo.



De Vegetarische Slager
Raw NoBeef Burger



Hellmann's Sandwich
Saus Pecorino met
Basilicum



Hellmann's
Ketchup



Assortimentsoverzicht

Product	Product informatie	EAN Code	Inhoud
Knorr Professional Knoflook Puree		8722700483168	750 g
Knorr Klassiek Tomatensoep Poeder		8710604734271	1,44 kg
Hellmann's Caesar Dressing Vloeibaar		8593838936952	1 l
Knorr Professional Peper Puree		8722700482451	750 g
Knorr Professional Demi-Glace Vloeibaar		8718114713090	1 l
De Vegetarische Slager Raw NoBeef Burger		8710522767054	20 x 113 g
Hellmann's Sandwich Saus Pecorino met Basilicum		8712100473258	570 ml
Hellmann's Ketchup		5601169801818	4,4 l
Knorr Professional Sweet Chili Dipping		8712566364152	2,2 l
Conimex Ketjap Manis		8714100419250	2,5 l
Knorr Primerba Knoflook		8711100647362	340 g
Calve Satésaus Pasta		8712100285745	2,5 kg
Conimex Atjar Tjampoer		8712100717581	2,9 kg

www.unileverfoodsolutions.nl