

A top-down view of a rustic dining table. In the center is a large, light-colored wooden cutting board. On it sits a shallow, wide-mouthed bowl filled with a colorful quinoa salad. The salad is topped with fresh green herbs, small red berries, yellow and orange slices, and purple edible flowers. A silver fork is tucked into the bowl. To the left of the bowl, another silver fork lies on the cutting board. Above the bowl, a wire mesh basket holds three small, clear glass tumblers. To the right of the bowl, a knife with a wooden handle is partially visible, along with a small pile of fresh radishes and green leaves. In the bottom right corner, a small white plate holds more fresh green herbs and red radishes. The background is a dark, textured surface, possibly a tablecloth or another part of the table.

**EEN
GOEDE
TERRASKAART
EN MEER
MARGE**

Een terraskaart met meer marge

De zomer is in aantocht! De **terrassen** zijn geopend en we hopen dat de restaurants ook weer snel vol komen te zitten. Een nieuw seizoen – de uitgelezen kans om je terraskaart te optimaliseren. Staan er genoeg **marge-rijke gerechten** op? En zijn de ingrediënten ook te gebruiken voor andere gerechten?

Bekijk de vijf recepten in deze download om **inspiratie** op te doen voor jouw eigen menu. Of dit gaat om een salade, borrelplank of klassieke saté, wij inspireren je graag!

Vergeet niet om je gratis sample Hellmann's Citrus Gember vinaigrette aan te vragen via ufs.com/vinaigrette.

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.

Taboulé couscous salade met een spianata Romana brochetta



Taboulé couscous salade met een spianata Romana brochetta

Ingrediënten voor 10 personen:

Taboulé couscous salade

1	bus	Knorr Taboulé Couscous Salade
1	dl	Olijfolie
3	st	Handsinaasappels
5	st	Mini komkommers
150	g	Kikkererwten, blik
1/2	st	Graanaatappel
400	g	Fetakaas
10	tak	Munt
10	tak	Koriander
1	bakje	Limoen cress
10	st	Viooltjes
1	dl	Hellmann's Citrus Vinaigrette
100	g	Geroosterde pompoenpitten

Spianata Romana brochetta

5	plak	Zuurdesembrood
20	g	Knorr Primerba Mierikswortel
10	g	Franse mosterd
250	g	Roomkaas
5	st	Radijs
1/2	bosje	Fijne waterkers
250	g	Spianata Romana
--	--	Zwarte peper

Bereiding:

Taboulé couscous salade:

Meet één liter koud water af en doe de taboulé in een schaal. Giet het water op de taboulé, voeg de olijfolie toe en schep het geheel goed om. Zet de taboulé voor tenminste één uur afgedekt in de koelkast. Snijd ondertussen de sinaasappels uit en de mini komkommers in plakjes. Maak de granaatappel schoon en spoel de kikkererwten af. Doe de taboulé in een schaal en verdeel hierover de sinaasappelpartjes, de komkommer plakjes, de kikkererwten en de granaatappelpitjes. Brokkel de feta erover en garneer met de viooltje en de kruiden. Verrijk de taboulé vlak voor het serveren met de vinaigrette en de geroosterde pompoenpitten.

Spianata Romana brochetta:

Gril het zuurdesembrood kort aan beide kanten. Meng de mierikswortel samen met de mosterd door de roomkaas. Snijd de radijsjes in plakjes en pluk de waterkers. Verdeel met een paletmesje de mierikswortelcrème over de gegrilde plakken zuurdesembrood.

Beleg de boterhammen met de spianata Romana en garneer met waterkers, radijs en wat grove zwarte peper.



Knorr Taboulé
Couscous Salade



Knorr Primerba
Mierikswortel



Hellmann's
Citrus Vinaigrette

Tip: Maak de taboulé af met de Hellmann's Citrus Gember Vinaigrette. Probeer nu een gratis sample, vraag de vinaigrette vrijblijvend aan op ufs.com/vinaigrette.

Aziatische bouillon met sushi



Aziatische bouillon met sushi

Ingrediënten voor 10 personen:

Aziatische bouillon

50	g	Knorr Professional Bouillon Gelei Kip
1	st	Citroengras
10	g	Knorr Professional Gember Puree
125	g	Knorr Mie Noodles
120	g	Taugé
3	st	Lente ui
3	tak	Koriander
5	g	Geroosterd sesamzaad
25	g	Sweet chilisaus
10	g	Sojasaus
--	--	Zout

Sushi

300	g	Sushi rijst
50	ml	Sushi rijstazijn
400	g	Verse zalmfilet
1/4	bakje	Daikon cress
40	g	Zalmforeleitjes
1/4	bakje	Siso purper
0,5	dl	Hellmann's Sesam Soy Vinaigrette

Bereiding:

Aziatische bouillon:

Bereid twee liter kippenbouillon volgens de bereiding op de verpakking. Snijd het citroengras ragfijn en voeg deze samen met de gemberpuree aan de bouillon toe. Kook de mie beetgaar in water met wat zout. Maak de taugé schoon en snijd de lente-uitjes in julienne. Verdeel de mie samen met de taugé over de kommen. Giet de soep erop en maak af met wat lente-ui julienne, koriander en sesamzaadjes. Serveer met wat sweet chili en sojasaus.

Sushi:

Was de rijst en kook deze gedurende 20 minuten. Schep de rijst op een plateau, besprenkel het met wat sushi rijstazijn en laat het geheel afkoelen. Beleg een cakeblik met een velletje slagersfolie. Snijd de zalm in dunne plakjes en leg deze dakpansgewijs in het cakeblik. Verdeel hierop de afgekoelde rijst en druk de rijst stevig aan. Los de sushi en snijd deze in mooie porties.

Serveer de sushi met wat zalmforeleitjes, cress en sesam soja vinaigrette



Knorr
Professional
Bouillon Gelei Kip



Knorr Mie
Noodles



Knorr
Professional
Gember Puree



Hellmann's
Sesam Soy
Vinaigrette



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

Kip met tapenade, portobello, rozemarijnaardappeltjes en coleslaw



Kip met tapenade, portobello, rozemarijn aardappeltjes en coleslaw

Ingrediënten voor 10 personen:

360	g	Witte kool
60	g	Ui
200	g	Hellmann's Real Mayonnaise
10	st	Kipfilet met vel en vleugel
350	g	Tapenade
10	st	Grote vastkokende aardappels
5	g	Rozemarijn
10	tak	Salie
--	--	Geklaarde boter
10	g	Knorr Primerba Sjalot
0,5	dl	Madeira
3,5	dl	Knorr Professional Kippenjus
--	--	Boter
10	st	Portobello
20	plak	Bacon
200	g	Ricotta
--	--	Zout en peper
--	--	Olijfolie

Bereiding:

Meng de witte kool samen met de ui en de mayonaisse en breng op smaak met zout en peper*. Maak de kipfilets schoon en verdeel de tapenade onder de huid van de filets. Kruid ze met zout en peper en trek ze los van elkaar vacuüm. Gaar de filets gedurende 40 minuten op 68°C in de combi steamer. Schil ondertussen de aardappels en snijd ze in frites. Was en droog de gesneden aardappels en vermeng ze met weinig olijfolie, rozemarijn, zout en peper. Rooster ze in de oven op 200°C gedurende ca. 20 minuten. Pluk de takken salie. Haal de filets uit het vacuüm en bak ze om en om met de helft van de salieblaadjes in de geklaarde boter. Ontvet de pan en voeg de sjalot toe. Blus het geheel af met de Madeira en voeg de kippenjus toe. Breng de jus aan de kook, reduceer en passeer het geheel. Monteer de jus met wat blokjes koude boter. Smeer de portobello 's in met weinig olijfolie en kruid ze met zout en peper. Beleg ze met de rest van de salieblaadjes en de bacon. Rooster ze in de oven bij de rozemarijn aardappels gedurende ca. 10 minuten. Snijd de kip in tranches en verdeel ze over de borden.

Serveer de portobello 's erbij en verrijk deze met wat ricotta. Schep de saus erbij en serveer de rozemarijn aardappeltjes apart.

Tip: *Maak de Coleslaw 24 uur van tevoren.



Hellmann's Real
Mayonnaise



Knorr Primerba
Sjalot



Knorr Professional
Kippenjus

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

De luxe borrelplank



De luxe borrelplank

Ingrediënten voor 10 personen:

Mini hamburgers

2	st	Augurken
10	st	Kleine burgers
10	st	Mini hamburger broodjes
10	plak	Cheddar kaas
10	st	Kwarteleitjes
80	g	Hellmann's Sandwich Sauce
		Spicy Red Bell Pepper
150	g	Zoet zure rode kool

Gegrilde rookworst met watermelosalsa

3	st	Unox rookworst professional
400	g	Watermeloen
1/8	st	Rode ui
10	st	Honingtomaatjes
1	st	Rode chili peper, fijngesneden
2	tak	Koriander
1	tak	Munt
0,5	dl	Hellmann's Basilicum
		Vinaigrette
1	st	Limoen
--	--	Olie
--	--	Zwarte peper

Bereiding:

Mini hamburgers:

Snijd de augurken in plakjes. Bak de hamburgers en leg de broodjes kort op de grill. Plaats daarop de hamburger en beleg deze met de plakjes augurk. Leg daarop de plak cheddar en zet het geheel even onder de salamander. Bak ondertussen de kwarteleitjes en schep deze op de gesmolten kaas. Spuit met behulp van een spuitflesje hierop de pittige paprikasaus. Maak de hamburger af met de zoet zure rode kool en plaats het kapje erop.

Gegrilde rookworst met watermelosalsa:

Verwarm de rookworsten in de verpakking. Haal de rookworsten uit de verpakking, smeer ze in met wat olie en kruid ze met zwarte peper. Grill de rookworsten op de grill of barbecue. Snijd de watermeloen in blokjes, de rode ui fijn en de honingtomaatjes in vieren. Pluk de koriander en de munt en meng deze met de watermeloen, rode ui, tomaatjes, rode peper en de vinaigrette tot een salsa. Snijd de gegrilde rookworst in stukjes. Schep de tomatensalsa erbij en rasp wat limoenschil over de rookworst en de salsa.

Tip: De rookworst kan je ook op de lunchkaart zetten. Serveer 'm met de salsa op een broodje en maak er een zomerse hotdog van.



Hellmann's Sandwich
Sauce Spicy Red Bell Pepper

Unox rookworst
professional



Hellmann's Basilicum
Vinaigrette

Kipsaté met satésaus en zoet zuur



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:

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.

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.

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.

Tip: Serveer bij de saté o.a. gebakken kokos, krokante uitjes, gefrituurde knoflook, sambal en basmati rijst.



Knorr Professional Sweet Chili Dipping



Conimex Ketjap Manis



Calve Satésaus Pasta

Conimex Atjar Tjampoer



Knorr Primerba Knoflook

Tip: Wil je meer marge maken op dit gerecht? Serveer de kipsaté dan tegen een meerprijs met frietjes of brood.

Assortimentsoverzicht

Product	Product informatie	EAN Code	Inhoud
Knorr Taboulé Couscous Salade	 	3011360084231	625 g
Hellmann's Citrus Vinaigrette		8722700232193	1 l
Knorr Primerba Mierikswortel	 	8711200321353	320 g
Knorr Professional Bouillon Gelei Kip		8712100583889	800 g
Knorr Professional Gember Puree	  	8722700482093	750 g
Knorr Mie Noodles	 	5411100667980	3 kg
Hellmann's Sesam Soy Vinaigrette	 	8722700232339	1 l
Hellmann's Real Mayonaisse	 	8712100771750	430 ml
Knorr Primerba Sjalot	   	8711200367573	340 g
Knorr Professional Kippenjus		8718114782379	1 l
Hellmann's Sandwich Sauce Spicy Red Bell Pepper	 	8712100472152	570 ml
Unox Rookworst Professional		8714100900314	12x4x80 g
Hellmann's Basilicum Vinaigrette		8722700231639	1 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