

DE NIEUWE GARDE

SAUS

**FUTURE
MENUS**

**TRENDS VAN
DE TOEKOMST**



Vertrouwd gemak, grenzeloze creativiteit



FUTURE MENUS: PRAKTISCH EN INSPIREREND, EFFICIENT EN UITDAGEND

Edwin van Gent, SVH Meesterkok en culinair adviseur voor Unilever Food Solutions in Nederland, werkte mee aan de inhoud van het Future Menus Trendrapport. Hij reisde naar New York om samen met Unilever-chefs van andere landen aan de slag te gaan met de trends uit het rapport. "Door samen te werken met collega's uit verschillende culturen en bekende recepten vanuit een frisse blik te bekijken, gaat er een heel nieuwe wereld open."

TREND 1 STREET FOOD COUTURE

"Ik ben gek op streetfood en vind het fantastisch en inspirerend om tijdens mijn reizen te proeven en proberen wat de lokale bevolking bij de stalletjes op straat eet. Als chef is het geweldig om die gerechten als uitgangspunt te nemen en verder te verfijnen en verrijken. Met technieken zoals roken, à la plancha of fermenteren, kun je veel verschillende ingrediënten gebruiken en bepaalde componenten voorbereiden en bewaren. Streetfood Couture is misschien wel ontstaan in de covidperiode toen topchefs hun creaties vanuit een foodtruck gingen verkopen. Eenvoudige verfijnde gerechten waar originaliteit aan werd toegevoegd."

Inspiratie: "De Japanse klassieker okonomiyaki is een hartige pannenkoek gevuld met groenten, die veel mogelijkheden biedt.. Traditioneel krijg je dit gerechtje met spek, maar ik koos ervoor om langzaam gegaarde eendenbout te gebruiken. Dankzij de garing op lage temperatuur is de eend perfect mals en afgemaakt met een mooi glanzende, umami-rijke teriyaki glaze. Het vel is apart gebakken, zodat de okonomiyaki een perfecte crunch krijgt. Een romige BBQ-mayonaise verbindt alle smaken en texturen met de toppings van shiso purper, sesam, yuzu, krokant gebakken uitjes en knoflook. Deze upgrade maakt van deze streetfoodklassieker uit Osaka een verfijnde en veelzijdige culinaire ervaring."

"ALS CHEF IS HET
GEWELDIG OM
DEZE TRENDS ALS
UITGANGSPUNT TE
NEMEN VOOR HET
MAKEN VAN UNIEKE
SAUZEN"

PONZU-DRESSING MET ZALMEITJES



Ingrediënten
40 g sweet & spicy
sojasaus
12 g Knorr Professional
Intense Flavours
Citrus Fresh
6 g limoensap
160 g Hellmann's
Citrus Vinaigrette
60 g zalmeitjes

Bereiding
Meng de sojasaus, citrus
en het limoensap met de
vinaigrette. Voeg op het
laatste moment
de zalmeitjes
toe. Lekker bij
hamachi.



TONKATSU-SAUS



Ingrediënten
300 g Hellmann's
Tomaten Ketchup
50 g worcestershire-
saus
30 g sojasaus
30 g gembersiroop
10 g dijonmosterd

Bereiding
Meng de tomaten-
ketchup met de
worcestershiresaus,
soja, gembersiroop
en de mosterd. Lekker
bij katsu sando.



BBQ-MAYO



Ingrediënten
140 g Hellmann's Real
10 g Knorr Professional
Intense Flavours Deep Smoke
30 g sojasaus
30 g ongezoeten pinda's, gehakt
5 g rode-chilipeper, fijngesneden
5 g munt, gesneden
10 g koriander, gesneden

Bereiding
Meng de mayonaise samen
met de Deep Smoke en soja-
saus. Voeg de fijngehakte
pinda's, chili,
munt, koriander
en limoen toe.
Lekker bij
springrolls.



SATÉSAUS MET KOKOS, CHILI EN LIMOENBLAD



Ingrediënten
150 g Calvé Saté-
saus Indonesia
1 dl water
0,7 dl kokosmelk
20 g zoete chilisaus
3 limoenblaadjes

Bereiding
Meet en weeg alle ingrediënten af in een
sauspan. Breng het geheel aan de kook
en laat een minuut doorkoken.
Bestrooi eventueel met wat gehakte
ongebrande pinda's en chiliflakes.
Lekker bij sateetjes.



TREND 2

CULINARY ROOTS

"Dit is de trend waarvoor ik in een werkgroep mocht plaatsnemen. Het was super-inspirerend om met collega's uit Israël, de Verenigde Staten en China samen te werken aan deze trend. Culinary Roots draait erom dat we klassieke gerechten, met respect voor het oorspronkelijke recept, aanpassen aan de moderne tijd. Je ziet deze trend al zijn intrede doen bij gerechten als eggs benedict, caesar salad en beef wellington. Superklassieke gerechten die veel restaurants met een eigen interpretatie en respect voor het originele gerecht serveren."

Inspiratie: "Ik ben aan de slag gegaan met de salade niçoise. Van oorsprong is deze salade volksvoedsel uit het Franse Nice: arbeiders namen dit mee naar hun werk, zoals Nederlanders traditioneel een broodje kaas meenemen. De basis bestaat uit ansjovis, zwarte olijven en tomaten. Daar is later tonijn aan toegevoegd. Omdat tonijn tegenwoordig vanwege duurzaamheid een moeilijke keuze is, wilde ik dat niet gebruiken. Daarom koos ik voor gedroogde harderkuit. Van de zwarte olijven maak ik een crumble, zodat er een lekkere crunch in de salade zit. Precies dát is de bedoeling van deze trend: met respect kijken naar wat de recepten zo ontzettend goed maakt en dan aanpassen aan de moderne tijd."

MALTAISESAUS



Ingrediënten
2,5 dl bloedsinaasappelsap
3 dl Knorr Professional Garde d'Or
Hollandaise Saus

Bereiding
Reduceer het bloedsinaasappelsap
tot een derde. Voeg de
hollandaisesaus toe en verwarm
het geheel. Zeef de saus en giet
deze in een sifon. Zet de sifon onder
druk met twee patronen. Lekker bij
geroosterde gele bieten.



BEURRE-CAFÉ-DE-PARISSAUS



Ingrediënten
40 g sjalot, fijngesneden
12 g kappertjes
8 g ansjovisfilets
4 g Knorr Primerba
Knoflook
4 g Knorr Primerba Dragon
10 g bieslook,
fijngesneden
12 g Hellmann's Tomaten
Ketchup
6 g dijonmosterd
6 g worcestershiresaus
6 g Knorr Professional
Paprika Puree

Bereiding
Weeg alle ingrediënten
nauwkeurig af en
pureer ze grof, met
uitzondering van de
hollandaisesaus. Verwarm
de hollandaisesaus en
voeg de gepureerde
ingredienten toe. Lekker bij
gegrilde entrecote.





Ingrediënten
 1,5 dl rode wijn
 1 dl rode port
 1,5 dl malaga
 5 dl Knorr Professional
 Authentieke Demi-Glace
 25 g Knorr Professional Intense
 Flavours Caramelized Umami
 120 g piccalilly

Bereiding
 Breng de rode wijn samen met de port en de malaga aan de kook. Kook het geheel tot een derde in. Voeg de Demi-Glace en de Caramelized Umami toe en reduceer naar smaak. Haal de saus van het vuur en voeg de piccalilly toe. Laat de piccalilly circa 15 minuten meetrokken en passeer de saus. Lekker bij gebakken ribeye.



Ingrediënten
 1 dl calvados
 1 appel
 1 dl appelsap
 5 g Knorr Professional
 Intense Flavours
 Citrus Fresh
 10 g suiker
 2 dl Knorr Professional
 Authentieke Demi-Glace
 5 g Knorr Professional
 Maizena Express
 Bruine Binder

Bereiding
 Breng de calvados aan de kook. Boor de appel uit met een parisienneboor. Voeg de appelsap, uitgeboorde appel, citrus en wat suiker toe en reduceer. Voeg de Demi-Glace toe en bind de saus af met wat bruine maizena. Lekker bij varkenshaas.



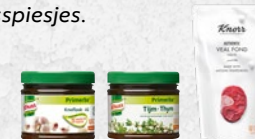
Ingrediënten
 10 g zonnebloemolie
 5 g Knorr Professional
 Gember Puree
 1 g chiliflakes
 1 g Zwolsche Stoof-
 kruiden (Jonnie Boer)
 1 dl PX sherry
 2,5 dl Knorr Professional
 Gebonden Kalfsjus
 50 g pure chocolade 80%

Bereiding
 Verwarm de olie en voeg de gember, chiliflakes en de specerijen toe. Blus af met de PX sherry en voeg de groentjus toe. Breng het geheel rustig aan de kook en roer de chocolade erdoor. Lekker bij geroosterde knolselderij.



Ingrediënten
 25 g sjalot, fijngesneden
 4 g Knorr Primerba Knoflook
 2 g Knorr Primerba Tijn
 15 g boter
 20 g honing
 15 g rodewijnazijn
 3 dl Knorr Professional Authentieke
 Kalfsfond
 20 g sojasaus
 (Tomasu Sweet & Spicy)

Bereiding
 Stoof de sjalotjes samen met de knoflook en de tijn in de boter. Voeg de honing toe en blus af met de azijn. Voeg de kalfsfond toe en reduceer. Breng op smaak met de sojasaus. Lekker bij ossenhaasspiesjes.



Ingrediënten
 2 dl kreeftenjus of bisque
 7 g rode-currypasta
 10 g limoensap
 1 limoenblaadje
 2 dl Knorr Professional Garde d'Or
 Hollandaise Saus
 10 g Knorr Professional Liquid
 Concentrate Schaaldieren

Bereiding
 Kook de kreeftenjus tot de helft in met de currypasta, limoensap en limoenblad. Voeg de hollandaise-saus en de Liquid Concentrate Schaaldieren toe en verwarm. Passeer de saus en giet in een sifon. Zet de sifon onder druk met twee patronen. Lekker bij kabeljauw.



TREND 3 BORDERLESS CUISINE

"Enige tijd geleden maakte de fusientrend zijn intrede in Nederland, waarbij producten en recepten uit twee verschillende keukenculturen werden samengevoegd in één gerecht. Dat was nieuw en spannend, maar werd niet altijd met evenveel subtiliteit uitgevoerd. Borderless Cuisine draait daarentegen om een respectvolle benadering van culinaire en culturele tradities. Het gaat niet om willekeurige combinaties, maar om het begrijpen van de achterliggende ideeën van lokale recepten en het streven naar een vergelijkbaar resultaat met componenten uit een andere cultuur."

Inspiratie: "Ik ontwikkelde een Franse uiensoep met Koreaanse kimchi en een dumpling. De sterke smaak van de gefermenteerde kool past perfect bij de intensiteit van uiensoep. Een dumpling in plaats van gegratineerd brood sluit aan bij de genialiteit van het oorspronkelijke recept en weet er toch iets heel nieuws aan toe te voegen. Dumplings zie je tegenwoordig op vrijwel iedere menukaart. Je kunt inspelen op die trend en tegelijkertijd een superklassieker als uiensoep in een nieuw jasje steken. Zo kom je tot combinaties die verrassend goed werken. We zoeken naar het idee achter een internationaal gerecht en proberen die gedachte met ingrediënten uit een andere cultuur uit te voeren."



Ingrediënten
 180 g Hellmann's Vegan
 15 g wasabi

Bereiding
 Meng de vegan mayo met de wasabi. Lekker bij krokante kipburger.



FUTURE MENUS

Benieuwd naar de belangrijkste Future Menus trends?

Download dan nu het complete trendrapport



Benieuwd naar meer?

Download GRATIS het hele magazine met meer dan 90
sausrecepten en inspiratie op ufs.com/sausmagazine



**Unilever
Food
Solutions**



**DE
VEGETARISCHE
SLAGER™**