

7x

SAUZENRECEPTEN

In drie varianten, van snel naar uitgebreid



7x

SAUZENRECEPTEN

In drie varianten

Met de verschillende producten van Unilever Food Solutions maak je gemakkelijk een heerlijke saus voor bij je gerecht. Een goede saus kan op meerdere manieren gemaakt worden. Benieuwd naar alle mogelijkheden en smaken? Wij serveren je zeven gerechten, waarbij de saus elk op drie manieren te bereiden is, van snel tot uitgebreid. Creëer jouw eigen signatuur, door de kracht van een goede saus.

SAUZENRECEPTEN

Eendenborst

3

Maïskip

5

10

Gebakken maïskip

Gebakken griet

4

8

Gebakken spruitjes

Hertenfilet

Rivierkreeftjes

6

9

3x

EENDENBORST



Eendenborst met pastinaak, sjalotten en pepersaus

voor 10 personen

Ingrediënten

5 st eendenborst
30 g geklaarde boter

700 g pastinaken
5 st banaansjalotten
– roomboter

50 g Cointreau
50 g sinaasappel
marmelade
15 g Knorr Professional
Puree Peper
2,5 dl Knorr Professional
Demi-Glace
0,5 dl room

5 dl volle melk
100 g Knorr Aardappel-
puree met magere melk
75 g roomboter
– nootmuskaat

20 st syrha leaves
1 bosje waterkers
1 st roomse kervel

Bereiding

Eend Maak de eendenborsten schoon en kruid ze met zout en peper. Bak ze mooi rosé in de geklaarde boter, laat ze rusten en snijd ze.

Pastinaak Schil de pastinaken, halveer ze, smeer ze in met olie en kruid ze met zout en peper. Rooster de pastinaken in de oven ca. 15 minuten op 175°C.

Sjalot Verpak de sjalotten in aluminiumfolie en pof ze in de oven ca. 35 minuten op 175°C. Pel en halveer de sjalotten, kruid ze met zout en peper en bak ze vervolgens nog even kort op de snijkant in wat boter.

Pepersaus Kies de bereiding die het beste bij jouw kookproces past.

Aardappelmousseline Breng de melk met de boter aan de kook. Voeg de aardappelpureepoeder toe en breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.

Opmaak Verdeel de eendenborst samen met de aardappelmousseline en de groenten over de borden. Schep de saus over de eendenborst en maak het geheel af met de waterkers, kervel en de syrha leaves.

●○○ snel

**Knorr Garde d'Or
Bruine Pepersaus**

50 g Cointreau
40 g sinaasappel
marmelade
5 g Knorr Professional
Puree Peper
2,5 dl Knorr Garde d'Or
Bruine Pepersaus

Verwarm de Cointreau en laat de alcohol verdampen. Voeg de marmelade en de peperpuree toe. Voeg de bruine pepersaus toe en breng het geheel aan de kook. Kook de saus nog even rustig door.

●●●○ gemiddeld

**Knorr Groene
Pepersaus**

50 g Cointreau
40 g sinaasappel
marmelade
2,5 dl water
40 g Knorr Groene
Pepersaus

Verwarm de Cointreau en laat de alcohol verdampen. Voeg de marmelade en het water toe en breng het geheel aan de kook. Voeg de sauspoeder al roerend toe en breng opnieuw aan de kook. Kook de saus nog even rustig door.

●●●● uitgebreid

**Knorr Professional
Demi-Glace**

50 g Cointreau
40 g sinaasappel
marmelade
15 g Knorr Professional
Puree Peper
2,5 dl Knorr Professional
Demi-Glace
0,5 dl room

Verwarm de Cointreau en laat de alcohol verdampen. Voeg de marmelade en de peperpuree toe. Voeg de demi glace en de room toe en breng het geheel aan de kook. Kook de saus nog even rustig door.



3x GEBAKKEN GRIET



Gebakken griet met venkel, asperges en beurre blanc met sinaasappel en basilicumolie voor 10 personen

Ingrediënten

2 st venkel
20 g boter
0,5 dl sinaasappelsap
20 g geklaarde boter
30 st groene asperges
600 g krielaardappeltjes

900 g grietfilet
30 g geklaarde boter

2 dl sinaasappelsap
5 g Knorr Professional
Geconcentreerde Vis
Bouillon
3 dl Knorr Garde d'Or
Witte wijn Saus
0,5 dl basilicum olie

1 bakje Ghoe cress

Bereiding

Groenten halveer de venkel en doe ze in een passende vacuümzak. Voeg de boter, sinaasappelsap en zout en peper toe en trek het geheel vacuüm. Kook de venkel op 92°C ca. 30 minuten in de combi steamer. Haal de venkel uit het vacuüm en snijd ze in partjes en bak ze aan beide kanten in wat geklaarde boter. Schil de groene asperges en blancheer ze in water met wat zout. Brand de asperges met behulp van een brander af. Kook de krieltjes in water met wat zout gaar en bak ze vervolgens in de geklaarde boter.

Griet Portioneer de grietfilet en bak de griet in de geklaarde boter aan beide kanten bruin. Kruid de griet met zout en peper.

Sinaasappelsaus Kies de bereiding die het beste bij jouw kookproces past.

Opmaak Verdeel de gebakken griet samen met de gebrande asperges en de uitjes over de borden. Giet de saus erbij en garneer met ghoe cress.

●○○ snel

Knorr Garde d'Or Witte Wijn saus

2 dl sinaasappelsap
5 g Knorr Professional
Geconcentreerde Vis
Bouillon
3 dl Knorr Garde d'Or
Witte wijn Saus
0,5 dl basilicum olie

Kook de sinaasappelsap in tot de helft en voeg de geconcentreerde visbouillon toe. Voeg de witte wijnsaus toe en breng de saus aan de kook. Roer voor het afmaken de basilicum olie door de saus.

●●● gemiddeld

Knorr Botersaus Met Citroen

2 dl sinaasappelsap
3 dl water
57 gr Knorr Botersaus met Citroen poeder
0,5 dl basilicum olie

Breng het sinaasappelsap met het water aan de kook. Voeg al roerend de sauspoeder toe en laat de saus twee minuten rustig koken. Roer voor het afmaken de basilicum olie door de saus.

●●● uitgebreid

Knorr Professional Geconcentreerde Vis Bouillon

2,5 dl witte wijn
0,75 dl witte-azijn
2 dl sinaasappelsap
3 st witte peperkorrels, gekneusd
1 st sjalot, fijngesneden
5 dl room
5 g Knorr Professional Geconcentreerde Vis bouillon
0,5 dl basilicum olie

Breng de witte wijn samen met de azijn, sinaasappelsap, peper en de sjalot aan de kook. Reduceer tot ca. 1,5 dl in. Breng de room aan de kook en reduceer deze tot de helft in en voeg deze aan de witte wijn reductie toe. Breng op smaak met de geconcentreerde vis bouillon. Roer voor het afmaken de basilicum olie door de saus.



3x Maïskip

Maïskip met gebakken witlof, gekonfijte aardappel en romige mosterdsaus

voor 10 personen

Ingrediënten

10 st maïskipfilet met vel en vleugel
30 g geklaarde boter

10 st witlof
0,5 dl sinaasappelsap
40 g boter

10 st aardappels, vastkokende
300 g geklaarde boter
4 g Knorr Primerba Knoflook

3 dl Knorr Garde d'Or Mosterd Saus

80 g ingemaakt mosterdzaad
2 st roodlof
1 bosje waterkers
½ bakje zorri cress

Bereiding

Maïskip Maak de kipfilets schoon en kruid ze met zout en peper. Trek ze los van elkaar vacuüm met wat olijfolie. Gaar ze gedurende 40 minuten op 68°C in de combi steamer. Haal de kippenborsten uit het vacuüm en bak ze om en om in de geklaarde boter.

Witlof Maak de witlof schoon en doe ze in een passende vacuümzak. Voeg de boter, sinaasappelsap en zout en peper toe en trek het geheel vacuüm. Kook de witlof op 92°C ca. 30 minuten in de combi steamer. Haal de witlof uit het vacuüm halveer ze en bak aan beide kanten in wat geklaarde boter.

Aardappel Schil de aardappels en snijd ze op de mandoline in plakjes. Zet ze tegen elkaar aan in een passend bakblik, ingesmeerd met de knoflook. Kruid ze met zout en peper en zet ze onder met de warme geklaarde boter. Gaar ze in de oven op ca 175°C gedurende ca. 18 minuten.

Saus Kies de bereiding die het beste bij jouw kookproces past.

Opmaak Snijd de maïskip en verdeel ze samen met de witlof en de aardappels over de borden. Schep het mosterdzaad erbij en garneer met wat gesneden roodlof en de kruiden. Maak het geheel af met de mosterdsaus en eventueel wat gebakken broodkruim.

●○○ snel

Knorr Garde d'Or
Mosterdsaus

3 dl Knorr Garde d'Or
Mosterd saus

Verwarm de mosterd-
saus.

●●● gemiddeld

Knorr Witte
Basis Saus

0,5 dl room
3 dl water
2 g Knorr Professional
Knoflookpuree
0,5 g Kurkuma
15 g Amora mosterd
15 g Maille Dijon
mosterd
5 g Knorr Blanke Roux
25 g Knorr Witte Basis
Saus

Breng alle ingrediënten
met uitzondering van de
witte basissaus poeder
aan de kook.
Voeg al roerend de witte
basissaus poeder toe en
kook de nog een paar
minuten door.



●●●● uitgebreid

Knorr Garde d'Or
Kippenfond

2 dl Knorr Garde d'Or
Kippenfond
0,5 dl Knorr Professional
Kippenjus
1 dl room
2 g Knorr Professional
Knoflookpuree
0,5 g kurkuma
15 g Amora mosterd
15 g Maille Dijon mosterd
5 g Knorr Blanke Roux

Breng alle ingrediënten
met uitzondering van de
roux aan de kook.
Kook de saus gedurende
15 minuten rustig door.
Voeg al roerend de roux
toe en kook de nog een
paar minuten door.



3x HERTENFILET



Hertenfilet met geroosterde savooien kool en morillesaus

voor 10 personen

Ingrediënten

- 800 g hertfilet
- 30 g geklaarde boter
- 3 st savooien kool, kleine
- 30 g zonnebloemolie
- 10 g Knorr Primerba Curry
- 10 st zoete uien
- 30 g boter
- 5 dl volle melk
- 100 g Knorr Aardappel-puree met magere melk
- 75 g roomboter
- nootmuskaat
- 15 g sjalotjes, fijngesneden
- 10 g boter
- 15 g morilles geweekte, fijngesneden
- 0,3 dl rode port
- 0,3 dl Madeira
- 1,5 dl Malaga wijn
- 3 dl Knorr Professional Demi glace
- 50 g baby kale
- 1 bosje winterpostelein

●○○ snel

Knorr Garde d'Or Rode Wijnsaus

- 15 g sjalotjes, fijngesneden
- 10 g boter
- 15 g morilles geweekte, fijngesneden
- 0,3 dl rode port
- 0,3 dl Madeira
- 1,5 dl Malaga wijn
- 3 dl Knorr Garde d'Or Rode Wijn Saus

Stoof de sjalot in de boter en voeg de morilles toe. Blus af met de rode port, Madeira en de malaga en reduceer het geheel tot de helft in. Voeg de rode wijn saus toe en laat de saus nog een paar minuten rustig koken.

Bereiding

Hert Kruid het hertfilet met zout en peper en braad het in de geklaarde boter naar gewenste gaarheid. Laat het vlees rusten en snijd het vervolgens in mooie plakken.
Kool Halveer de savooien kolen in de lengte met een mes. Meng de olie met de curry en verdeel deze over de kolen. Kruid ze met wat zout en peper en leg ze op de snijkant op vetvrijpapier op de bakplaat. Rooster ze gedurende ca. 30 minuten op 170°C en zet de ven van de oven laag. Haal de geroosterde kool uit de oven en snijd ze in parten.
Uien Verpak de uien in aluminiumfolie en pof ze in de oven gedurende ca. 45 minuten op 175°C. Laat ze afkoelen. Pel en halveer de uien, kruid ze met zout en peper en bak ze vervolgens nog even kort op de snijkant in wat boter.
Aardappelmousseline Breng de melk met de boter aan de kook. Voeg de aardappelpureepoeder toe en breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.
Morillesaus Kies de bereiding die het beste bij jouw kookproces past.
Opmaak Verdeel het vlees en de groenten over de borden. Garneer met de kale en de postelein en maak het geheel af met de saus. Serveer er eventueel wat gebakken spruitjes bij.

●●● gemiddeld

Knorr Gebonden Kalfsjus

- 15 g sjalotjes, fijngesneden
- 10 g boter
- 15 g morilles geweekte, fijngesneden
- 0,3 dl rode port
- 0,3 dl Madeira
- 1,5 dl Malaga wijn
- 3 dl water
- 20 g Knorr Gebonden Kalfsjus poeder

Stoof de sjalot in de boter en voeg de morilles toe. Blus af met de rode port, Madeira en de malaga en reduceer het geheel tot de helft in. Voeg het water toe, breng het geheel aan de kook en roer de kalfsjuspoeder erdoor. Laat de saus nog een paar minuten rustig koken.



●●●● uitgebreid

Knorr Professional Demi Glace

- 15 g sjalotjes, fijngesneden
- 10 g boter
- 15 g morilles geweekte, fijngesneden
- 0,3 dl rode port
- 0,3 dl Madeira
- 1,5 dl Malaga wijn
- 3 dl Knorr Professional Demi glace

Stoof de sjalot in de boter en voeg de morilles toe. Blus af met de rode port, Madeira en de malaga en reduceer het geheel tot de helft in. Voeg de demi glace toe en laat de saus nog een paar minuten rustig koken.



WIN TIJD

met de convenience sauzen
van Unilever Food Solutions

We streven altijd naar efficiëntie en tijd besparen, vooral in de keuken. Jij als chef kiest met welke kwalitatieve (basis)producten je tijd kan winnen. Met de verschillende producten van Unilever Food Solutions maak je gemakkelijk een heerlijke saus voor bij je gerecht.

Een sterke basis

Met het aanbreken van nieuwe seizoenen wordt je creativiteit weer volop geprikkeld met mooie producten en gerechten. Tegelijkertijd zijn de wensen van gasten in de horeca hoog; ze verwachten smaakvolle, lokale gerechten, seizoensgebonden en rijk in smaak.

Om kwaliteit te bieden, kook je het liefst zelf vanuit de basis. Maar tegenwoordig kom je vaak handen te kort en ontbreekt de tijd voor een uitgebreide mise en place nog wel eens. Deze nieuwe realiteit zorgt voor een zoektocht naar slimme culinaire oplossingen, zonder daarbij concessies te doen aan smaak of kwaliteit. Door in de basis gebruik te maken van kwalitatieve fonds, jus en sauzen kan je kostbare tijd besparen, zodat jij ruimte overhoudt om jouw eigen signatuur aan het menu toe te voegen.

Tijdbesparende producten

Met verschillende personeelsleden die op verschillende dagen werken, krijg je helaas nooit elke keer dezelfde consistente smaak waar jouw gast voor terug komt. Met het gebruik van kwalitatieve basisproducten houd je ruimte over om bijvoorbeeld een extra garnituurtje te maken.

Fonds & Demi-Glace

Gebruik een hoogwaardige Knorr Professional Fond of Demi-Glace als basis bij het bereiden van een mooie marinade, saus of jus. De fonds worden ambachtelijk bereid volgens de klassieke regels van het vak, met recepturen die zorgen voor pure smaken en alle ruimte bieden voor je eigen signatuur aan de gerechten.

Jus & sauzen

Personaliseer de Knorr jus en sauzen met je eigen creatieve twist, of pas ze kant-en-klaar toe in je gerechten. Deze bekende jus en sauzen zijn hoog op smaak en bereid met kwalitatieve ingrediënten. Een stabiele en betrouwbare basis voor keukens op ieder niveau; eenvoudig in gebruik bij een tal van vlees-, groenten-, en visgerechten.

Sauzencategorieën

Er zijn oneindig veel mogelijkheden voor het maken van sauzen met de producten van Unilever Food Solutions. Bekijk alle producten uit het assortiment die goed te gebruiken zijn. Zo kan je onderscheid maken op het gebied van niveau, op de manier van koken en het seizoen.

3x

GEBAKKEN SPRUITJES



Gebakken spruitjes en aardpeer met kaas en truffel tapenade

voor 10 personen

Ingrediënten

800 g aardpeer
1 l water
20 g Knorr Groente-
bouillon Authentiek
80 g boter

800 g spruitjes

10 st zoete uien
30 g boter
– zout & peper

3 dl Knorr Garde d'or
Kaassaus
0,5 dl volle melk
30 g Old Amsterdam,
geraspt
5 g truffel tapenade

100 g Old Amsterdam
100 g mitsua

Bereiding

Aardpeer Borstel de aardperen goed schoon. Kook de aardperen gedurende ca. 35 minuten in de groentebouillon. Smelt de boter in een pan schep de aardperen erop en bak ze gedurende 15 min. op 160°C. Laat ze afkoelen en halveer ze.

Spruitjes Maak de spruitjes schoon en kook ze beetgaar in water met wat zout. Halveer ze en bak ze samen met de uien in de boter.

Uien Verpak de uien in aluminiumfolie en pof ze in de oven gedurende ca. 45 minuten op 175°C. Laat ze afkoelen. Pel en halveer de uien, kruid ze met zout en peper en bak ze vervolgens samen met de spruitjes kort op de snijkant in wat boter.

Kletskoppen Rasp de kaas en verdeel deze op wat vetvrij papier. Bak de kaaskletskoppen op 600 watt gedurende ca. 12 seconden in de magnetron. Leg de kletskoppen op keukenpapier en breek ze in stukken.

Truffelkaassaus Kies de bereiding die het beste bij jouw kookproces past.

Opmaak Verdeel de gebakken groenten over de borden. Maak het geheel af met de krokante kletskoppen, mitsua en de truffel-kaassaus.

●○○ snel

**Knorr Garde d'Or
Kaassaus**

3 dl Knorr Garde d'or
Kaassaus
0,5 dl volle melk
30 g Old Amsterdam,
geraspt
5 g truffel tapenade

Breng de kaassaus samen met de melk aan de kook. Draai de hittebron uit. Voeg de geraspte kaas en de truffel tapenade toe en roer het geheel goed door.

●●● gemiddeld

**Knorr
Witte Saus**

3 dl water
0,5 dl room
25 g Knorr Witte Saus
50 g Old Amsterdam,
geraspt
5 g truffel tapenade

Breng het water met de room aan de kook en voeg al roerend de witte saus poeder toe. Laat de saus vijf minuten rustig koken. Draai de hittebron uit. Voeg de geraspte kaas en de truffel tapenade toe en roer het geheel goed door.

●●●● uitgebreid

**Knorr
Kaassaus**

3 dl water
0,5 dl room
42 g Knorr Kaassaus
25 g Old Amsterdam,
geraspt
5 g truffel tapenade

Breng het water met de room aan de kook en voeg al roerend de kaassaus poeder toe. Laat de saus vijf minuten rustig koken. Draai de hittebron uit. Voeg de geraspte kaas en de truffel tapenade toe en roer het geheel goed door.



3x

RIVIERKREEFTJES

Rivierkreeftjes met koolrabi, parelgortrisotto en rivierkreeftolie

voor 10 personen

Ingrediënten

1 kg rivierkreeftjes
200 g zonnebloemolie
5 g Knorr Primerba
Knoflook
50 g tomatenpuree

20 g Knorr Authentiek
Groentebouillon
40 g sjalotjes,
fijngesneden
4 g Knorr Primerba
Knoflook
200 g parelgort
1 dl witte wijn
80 g oude kaas

3 st koolrabi
20 g boter

5 dl Knorr Professional
Kreeftenjus.
0,5 dl room
0,5 g chili flakes
– Knorr Maizena express
blank

2 tak bronzen venkel
1 bakje Ghoo cress

Bereiding

Rivierkreeftjes Kook de rivierkreeftjes in kokend water met wat zout. Pel de kreeftjes en houd de staartjes apart. Draai de pantsers samen met de olie, knoflook, tomatenpuree en zout en peper in de blender fijn. Doe de massa in een pan en breng deze al roerend tegen de kook. Zet de hittebron laag en laat de massa ca.15 minuten trekken. Haal de pan van de hittebron en laat de massa gedurende 2 uur staan. Passeer de massa door een ultra fijne zeef of koffiefilter.

Parelgortrisotto Bereid een liter groentebouillon volgens de bereiding op de verpakking. Verhit de olijfolie en fruit hierin de sjalot en de knoflook zonder te kleuren. Voeg de parelgort toe en bak deze rustig mee gedurende twee minuten. Voeg de witte wijn en de groentebouillon toe en roer rustig tot het aan de kook komt. Doe een deksel op de pan en zet de pan in de oven gedurende ca.35 minuten op 185°C. Roer de kaas door de parelgortrisotto.

Koolrabi Schil de koolrabi's, snij ze in partjes en blancheer ze. Stoof ze vervolgens in wat boter en breng op smaak met zout en peper.

Schaaldierensaus Kies de bereiding die het beste bij jouw kookproces past.

Opmaak Verdeel de parelgort risotto over de borden en daarop de koolrabi en de rivierkreeftjes. Verdeel de bronzen venkel en de cress en schep de saus erover. Maak het geheel af met de rivierkreeftolie.

●○○ snel

**Knorr Garde d'Or
Vissaus**

3 dl Knorr Garde d'Or
Vissaus.
1 dl Knorr Professional
Kreeftenjus
0,5 g chili flakes

Breng de vissaus samen
met de kreeftenjus aan
de kook en voeg de chili
flakes toe.

●●● gemiddeld

**Knorr Professional
Kreeftenjus**

5 dl Knorr Professional
Kreeftenjus.
0,5 dl room
0,5 g chili flakes
– Knorr Maizena express
blank

Kook de kreeftenjus
samen met de room en
de chili tot ongeveer de
helft in.
Bind de saus eventueel
iets bij met de Maizena.

●●●● uitgebreid

**Knorr Professional
Schaaldierfond**

0,5 dl Knorr Professional
Shellfish fond
2 dl Knorr Professional
Kreeftenjus
20 g tomatenpuree
25 g witte wijn
0,5 g chili flakes
10 g Knorr Blanke Roux

Breng alle ingrediënten met
uitzondering van de roux aan
de kook.
Kook het geheel tot de helft in
en voeg al roerend de roux toe.
Kook het geheel nog een paar
minuten rustig door.



3x GEBAKKEN MAÏSKIP



Gebakken maïskip met tapenade, geroosterde groenten en een saus met zwarte olijven

voor 10 personen

Ingrediënten

10 st maïskipfilet met vel en vleugel
200 g tapenade

10 st witlof
0,5 dl sinaasappelsap
40 g boter

3 bosjes lente-ui

30 g sjalotjes
60 g zwarte olijven (snocciolate)
15 g zwarte knoflookpuree
1 dl rode wijn
3 dl Knorr Professional Gebonden Kalfsjus

1 bosje postelein/waterkers
20 st syhra leaves
15 g krokant zuurdesembroodkruim

Bereiding

Maïskip 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 met wat olijfolie. Gaar ze gedurende 40 minuten op 68°C in de combi steamer. Haal de kippenborsten uit het vacuüm en bak ze om en om in de geklaarde boter.

Witlof Maak de witlof schoon en doe ze in een passende vacuümzak. Voeg de boter, sinaasappelsap en zout en peper toe en trek het geheel vacuüm. Kook de witlof op 92°C ca. 30 minuten in de combi steamer. Haal de witlof uit het vacuüm halveer ze en bak aan beide kanten in wat geklaarde boter.

Lente-ui Maak de lente-uitjes schoon en blancheer ze kort in water met wat zout. Smeer ze licht in met wat olijfolie en bereid ze kort op een BBQ of rooster ze met een gasbrander.

Saus Kies de bereiding die het beste bij jouw kookproces past.
Opmaak Verdeel de maïskip samen met de witlof en de lente-uitjes over de borden. Schep de saus over de maïskip en garneer met de postelein en de syhra leaves. Maak het geheel af het krokante zuurdesembrood kruim.

●○○ snel

Knorr Garde d'Or Rode Wijn Saus

30 g sjalotjes
60 g zwarte olijven (snocciolate)
15 g zwarte knoflookpuree
1 dl rode wijn
3 dl Knorr Garde d'Or Rode Wijn Saus

Pureer de sjalot samen met de olijven, knoflook en de rode wijn. Giet de puree in een pannetje en breng het geheel aan de kook. Draai de hitte bron laag en laat de puree een paar minuten rustig koken. Voeg de rode wijn saus toe en breng de saus aan de kook. Passeer de saus.

●●● gemiddeld

Knorr Professional Gebonden Kalfsjus

30 g sjalotjes
60 g zwarte olijven (snocciolate)
15 g zwarte knoflookpuree
1 dl rode wijn
5 dl water
3 dl Knorr Professional Gebonden Kalfsjus

Pureer de sjalot samen met de olijven, knoflook en de rode wijn. Giet de puree in een pannetje en breng het geheel aan de kook. Draai de hitte bron laag en laat de puree een paar minuten rustig koken. Voeg het water toe en breng het geheel aan de kook. Voeg al roerend de kalfsjus poeder toe en laat het de saus tot rustig tot ca. ⅔ inkoken. Passeer de saus.

●●●● uitgebreid

Knorr Professional Gebonden Kalfsjus

30 g sjalotjes
60 g zwarte olijven (snocciolate)
15 g zwarte knoflookpuree
1 dl rode wijn
3 dl Knorr Professional Gebonden Kalfsjus

Pureer de sjalot samen met de olijven, knoflook en de rode wijn. Giet de puree in een pannetje en breng het geheel aan de kook. Draai de hitte bron laag en laat de puree een paar minuten rustig koken. Voeg de gebonden kalfsjus toe en laat de saus iets inkoken. Passeer de saus.



Een greep uit ONS ASSORTIMENT



Knorr Jus Poeder

- Knorr Braadjus
- Knorr Vegetarische Jus
- Knorr Vleesjus
- Knorr Vleesjus zoutarm



Knorr Basissauzen Poeder

- Knorr Demi-Glace saus
- Knorr Espagnolesaus
- Knorr Gebonden kalfsjus
- Knorr Tomatensaus
- Knorr Witte saus



Knorr 1-2-3 Basissauzen Poeder

- Knorr 1-2-3 Hollandaisesaus
- Knorr 1-2-3 Witte Crème zoutarm
- Knorr 1-2-3 Tomaat zoutarm
- Knorr 1-2-3 Espagnole zoutarm
- Knorr 1-2-3 Hollandaise zoutarm



Knorr Afgeleide Sauzen Poeder

- Knorr Champignonsaus
- Knorr Groene Pepersaus
- Knorr Botersaus met Citroen
- Knorr Hollandaisesaus
- Knorr Jachtsaus
- Knorr Kaassaus
- Knorr Kerriesaus
- Knorr Stroganoffsaus



Knorr Collezione Italiana Sauzen Poeder

- Knorr Collezione Italiana Carbonara



Knorr 1-2-3 Koude Basis Sauzen en Mixen

- Knorr 1-2-3 Basis Vleesjus
- Knorr 1-2-3 Bruine saus soep + saus
- Knorr 1-2-3 Tomaten soep + saus
- Knorr 1-2-3 Vleesjus
- Knorr 1-2-3 Witte Crème soep + saus
- Knorr 1-2-3 Hollandaisesaus
- Knorr 1-2-3 Groentesaus
- Knorr 1-2-3 Koude basis Ragout
- Knorr 1-2-3 Vegetarische Jus



Knorr Garde d'Or Fonds Vloeibaar

- Knorr Garde d'Or Groentefond
- Knorr Garde d'Or Kalfsfond
- Knorr Garde d'Or Kippenfond
- Knorr Garde d'Or Runderfond
- Knorr Garde d'Or Schaaldierenfond
- Knorr Garde d'Or Visfond
- Knorr Garde d'Or Wildfond



Knorr Professional Fonds Vloeibaar

- Knorr Professional Gevogeltelfond
- Knorr Professional Kalfsfond
- Knorr Professional Runderfond
- Knorr Professional Schaaldierenfond



Knorr Professional Aziatische Sauzen Vloeibaar

- Knorr Professional Patak's Tikka Masala-saus
- Knorr Professional Patak's Korma-saus
- Knorr Professional Patak's Jalfrezi-saus
- Knorr Professional Patak's Madras-saus
- Knorr Professional Blue Dragon Thaise Rode Curry-saus
- Knorr Professional Blue Dragon Zoete Chili Dip-saus
- Knorr Professional Knorr Chinese Zoetzure Saus



Knorr Garde d'Or Sauzen Vloeibaar

- Knorr Garde d'Or Béarnaisesaus
- Knorr Garde d'Or Bruine pepersaus
- Knorr Garde d'Or Champignonsaus
- Knorr Garde d'Or Groene pepersaus
- Knorr Garde d'Or Hollandaisesaus
- Knorr Garde d'Or Kaassaus
- Knorr Garde d'Or Kerriesaus
- Knorr Garde d'Or Mosterdsaus
- Knorr Garde d'Or Rode wijnsaus
- Knorr Garde d'Or Roquefortsaus
- Knorr Garde d'Or Vissaus
- Knorr Garde d'Or Witte basissaus
- Knorr Garde d'Or Witte wijnsaus
- Knorr Garde d'Or Hollandaisesaus
- Knorr Garde d'Or Champignonsaus
- Knorr Garde d'Or Groene pepersaus
- Knorr Garde d'Or Basis voor Witte saus
- Knorr Garde d'Or Basis voor Bruine saus
- Knorr Garde d'Or Basis voor Jus



Knorr Professional Basissauzen Vloeibaar

- Knorr Professional Demi-Glace saus
- Knorr Professional Gebonden Kalfsjus
- Knorr Professional Kreeftenjus
- Knorr Professional Kippenjus
- Knorr Professional Kalfsjus



Knorr Collezione Italiana Tomatensauzen Vloeibaar

- Knorr Collezione Italiana Tomaat Basilicumsaus
- Knorr Collezione Italiana Peperonata
- Knorr Collezione Italiana Polparicca di Pomodoro
- Knorr Collezione Italiana Tomatino tomatenpulp
- Knorr Collezione Italiana Tomato Pronto Napoletana



Calvé Pinda- en Satesaus Pasta

- Calvé Satésaus
- Calvé Satésaus Indonesia
- Calvé Satésaus kant en klaar
- Calvé Pindakaas

Jouw eigen signatuur door de kracht van een goede saus



Kijk voor meer inspiratie op
ufs.com/sauzen



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.