

OP SMAAK



*Laat smaak
voor je
werken!*

HARDLOPERS OP JE
VOORJAARSKAART
VOL SMAAK



Unilever
Food
Solutions

#Prepped for tomorrow

STERK IN KWALITEIT EN SMAAK

*Haal het
voorjaar naar
binnen. Tijd voor
een frisse blik!*

Maak je klaar voor het voorjaar: hét seizoen vol bruisende energie, groei en kansen. De lente staat in het teken van vernieuwing. Ook in de keuken is dit hét moment om de boel op te schudden. Start het jaar met een frisse blik, met heerlijke seizoensgroenten als asperges, spinazie en peultjes, verrassend gecombineerd met krachtige smaakmakers.

Na een lange winter zorgt het voorjaar elk jaar weer voor feest in de keuken: de lente zindert van de verse producten uit de volle grond. Maar hoe zorg je dat je dit voorjaar je gasten blijft verrassen zonder druk op efficiëntie, marge en gemak? Combineer de beste ingrediënten in je mooiste gerechten, zet ze in op meerdere eetmomenten verdeeld over de dag om rendement te behouden. Verleid jouw gasten met de lekkerste lunch, borrel & bites en dinergerechten, eventueel to share!

Blader snel verder door deze brochure die bol staat van de smaak- én spraakmakende ideeën voor het voorjaar. Onze chefs serveren vernieuwende gerechten vol verleiding, gemak en marge. Uiteraard mogen de asperges niet ontbreken, maar dan wel nét even met onze eigen twist. In de aspergespecial in dit magazine laten we het witte goud met verrassende recepten uitblinken op het bord.

Lees dus snel verder voor *tips and tricks*, smaakvolle recepten en leuke acties.

ECHTE SMAAK ZIT IN DE JUISTE INGREDIËNTEN



INHOUDSOPGAVE

LUNCHGERECHTEN	4
BORRELPLANKEN	10
DINERGERECHTEN	16
MARGEMAKERS	22
COOK & SAVE SPAARPROGRAMMA	24
HOOG OP SMAAK	26

LUNCH

GERECHTEN



*CROQUE
MADAME
met mesclun*

*ITALIAANSE
TOMATENSOEP
met tortellini, pesto
en basilicum*



*GEPOCHEERDE EIEREN
met gerookte zalm en
Dijonaise saus op toast*

LET'S LUNCH!

All day lunch wordt steeds normaler. Hartstikke gunstig, want die gerechten zijn vaak efficiënter, gemakkelijker en dus magerijker als je ze vaker in kunt zetten.

TIP

**PAS JE PRESENTATIE AAN
EN MAAK JE GERECHTEN
GESCHIKT VOOR IEDER
MOMENT VAN DE DAG**

ITALIAANSE TOMATENSOEP

met tortellini, pesto en basilicum

Bereiding

Soep: Breng twee liter water aan de kook en voeg al roerend het soeppoeder toe. Kook de soep gedurende 5 minuten rustig door. Voeg de basilicum toe.

Garnituur: Kook de tortellini beetgaar in water met wat zout. Snijd de paprika brunoise en vermeng de olijfolie met de pesto.

Opmaak: Verdeel de tortellini en de paprika over de kommen en schep de soep erop. Maak het geheel af met wat Knorr Primerba Pesto, Knorr Primerba Bascilicum en pijnboompitten.

- Ingrediënten voor 10 personen
- 120 g **Knorr Professional Gebonden Tomatensoep**
 - 20 g **Knorr Primerba Basilicum**
 - 200 g **Knorr Professional Tortellini Al Formaggio**
 - 300 g rode paprika, geroosterde
 - 25 g olijfolie
 - 25 g **Knorr Primerba Pesto**
 - 60 g pijnboompitten, geroosterde
 - 10 g basilicum cress



opbrengst:
24 liter
.....
€0,75
per liter

CROQUE MADAME

met mesclun

Bereiding

Saus: Meng de mosterd en de Knorr Primerba Bouquet de Provence

Sandwich: Bestrijk 10 plakken briochebrood met wat gesmolten boter. Leg de boterhammen op bakpapier op de beboterde kant. Verdeel de helft van de Knorr Professional Garde d'Or Kaassaus met een paletmesje over de plakken briochebrood. En bestrooi deze met 1/3 van de geraspte kaas. Beleg de boterhammen met de ham. En bestrooi deze met 1/3 van de geraspte kaas. Sluit af met een plak briochebrood en verdeel hierop de rest van de Knorr Professional Garde d'Or Kaassaus. En bestrooi met de rest van de geraspte kaas. Bak de croque madame in de oven gedurende ca. 8 minuten op ca. 200°C. Bak ondertussen de spiegeleieren.

Salade: Maak de gemende slasoorten aan met de Hellmann's Citrus Vinaigrette.

Opmaak: Serveer de croque madam met daarop een spiegelei en de mesclun.

- Ingrediënten voor 10 personen
- 50 g dijonmosterd
 - 10 g **Knorr Primerba Bouquet de Provence**
 - 500 g **Knorr Professional Garde d'Or Kaassaus**
 - 20 pl briochebrood
 - 20 g boter, gesmolten
 - 500 g gekookte ham, plakken
 - 300 g gruyèrekaas, geraspt
 - 10 st eieren
 - 350 g mesclun
 - 0,5 dl **Hellmann's Citrus Vinaigrette**



GEPOCHEERDE EIEREN

met gerookte zalm en dijonnaisesaus op toast

Bereiding

Dijonnaisesaus: Verwarm de Knorr Professional Garde d'Or Hollandaise Saus en voeg de mosterd en de Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke toe. Passeer de saus en giet het geheel in een sifon. Zet de sifon onder druk met twee patronen.

Eieren: Pocheer de eieren in water met een scheutje azijn.

Garnituur: Rooster het brood. Stoof de spinazie kort in de boter, Knorr Primerba Knoflook en breng op smaak met zout en peper.

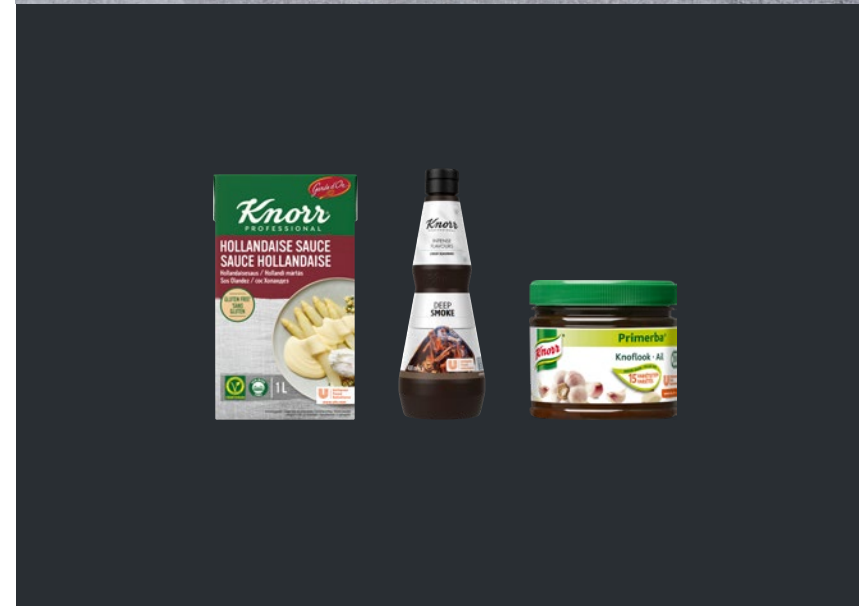
Opmaak: Verdeel de geroosterde zuurdesem-boterhammen over de borden en beleg deze met de spinazie, asperges, zalmen daarop het gepocheerde ei. Maak de eieren af met de dijonnaisesaus en wat spinaziepoeder.

TIP

Verhoog je rendement door gebruik van een sifon.
Meer opbrengst; zijdezachte structuur!

Ingrediënten voor 10 personen

- 300 g **Knorr Professional Garde d'Or Hollandaise saus**
- 15 g Maile Dijonmosterd
- 6 g **Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke**
- 20 g eieren
 - azijn
- 10 pl zuurdesembrood
- 500 g spinazie
- 20 g boter
- 10 g **Knorr Primerba Knoflook**
 - zout & peper
- 500 g gerookte zalm, plakken
- 2 g spinaziepoeder



1

Meer marge
met de lunch?



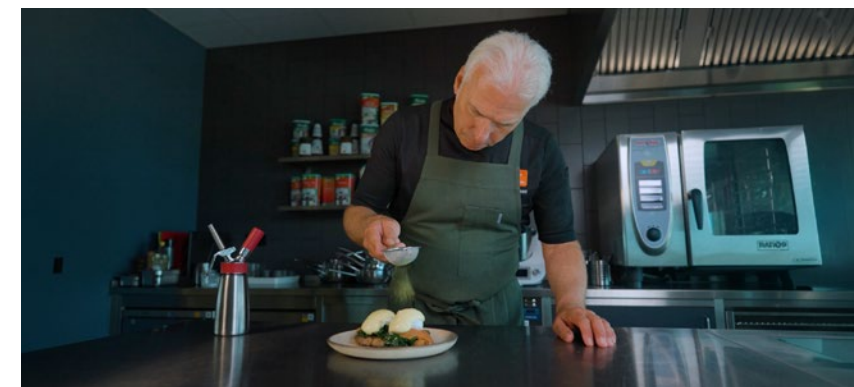
2



Creëer meer volume
met een kidde



Breng op smaak
en geef je eigen
twist



3

Klik hier om
de video te
bekijken!

BORREL- PLANKEN



**AZIATISCHE
BORRELPLANK**
*Thaise rode curry
soep met kokosschuim*

SMAKELIJKE
boters op brood



**HOLLANDSE
BORRELPLANK**
*Mosterdsoep met spekruim
en zoetzure mosterdzaadjes*

HAAL MEER RENDEMENT UIT HET BORRELMOMENT!

Sociale momenten en samen genieten worden steeds populairder. Gerechten to share passen óók perfect bij het borrelmoment. Pimp jouw plank met smakelijke boters en vers brood, een signatuursoepje bij je traditionele borrelplank of serveer eens een Aziatische variant. Voor jouw premium borrelplank betalen je gasten graag iets meer.

TIP

**VERRAS JE GASTEN,
SERVEER JE SOEP NET
EVEN ANDERS EN GEEF
DEZE JOUW SIGNAATUUR**

AZIATISCHE BORRELPLANK

Thaise rode curry soep met kokosschuim

Bereiding

Soep: Breng een liter water aan de kook en voeg al roerend het soeppoeder toe. Kook de soep gedurende 5 minuten rustig door. Voeg de gember en de basilicum toe.

Kokosschuim: Meet de kokosmelk en de room af. Giet de massa in een sifon en zet deze onder druk met twee patronen.

Limoenblad: Maal de gedroogde limoenblaadjes tot een fijn poeder.

Opmaak: Schep de soep in de kommetjes en spuit het kokosschuim erop. Maak de soep af met de chili, limoenblad en wat geraspte limoenschil.

TIP
Serveer de rode curry soep met bijvoorbeeld een Japanse Yakitori, zalm sushi, garnalentoast en kroepoekjes.

- Ingrediënten voor 10 personen
- 95 g **Knorr Professional Thaise Rode Curry Soep**
 - 5 g **Knorr Professional Gember Puree**
 - 5 g **Knorr Primerba Basilicum**
 - 125 g kokosmelk
 - 125 g room
 - 2 g limoenblad, gedroogd
 - 0,5 g chilipoeder
 - 1 st limoen



HOLLANDSE BORRELPLANK

Mosterdsoep met spekkruim en zoetzure mosterdzaadjes

Bereiding

Soep: Breng een liter water aan de kook en voeg al roerend het soeppoeder toe. Kook de soep gedurende 5 minuten rustig door. voeg de Knorr Primerba Dille en Knorr Primerba Tijn toe.

Garnituur: Snijd het spek in fijne reepjes en bak ze krokant in wat olie. Meng de krokante spekjes met de uitjes.

Opmaak: Schep de soep in de soepkoppen en garneer met de garnituur.

TIP
Serveer de mosterdsoep met bijvoorbeeld een gevuld eitje, kaasdomino's, bitterballen en wat Amsterdams zuur.

- Ingrediënten voor 10 personen
- 100 g **Knorr Professional Mosterdsoep**
 - 3 g **Knorr Primerba Dille**
 - 2 g **Knorr Primerba Tijn**
 - 50 g gerookt spek
 - 35 g krokant gebakken uitjes
 - 50 g zoetzure mosterdzaadjes



BOTERPLANK

met vers brood

TOMATEN-PAPRIKABOTER

- 250 g roomboter
- 15 g **Knorr Professional Paprika Puree**
- 15 g tomatenpuree
- 10 g tomatenpoeder
- 1 g gerookte paprika poeder

PEPER-CITRUSBOTER

- 250 g roomboter
- 25 g **Knorr Professional Peperpuree**
- 5 g citroen zest
- 5 g **Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh**

PADDENSTOELEN-DRAGONBOTER

- 250 g roomboter
- 15 g gedroogde paddenstoelen poeder
- 8 g **Knorr Primerba Dragon**
- 5 g **Knorr Professional Intense Flavours Caramelized Umami**

KRUIDENBOTER

- 250 g roomboter
- 30 g **Knorr Primerba Tuinkruiden**
- 15 g **Knorr Primerba Knoflook**
- 5 g **Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh**
- peper

Bereiding
Sla de boter luchtig in een planeetmenger.
Voeg vervolgens de overige ingrediënten toe.

Opmaak: Spuit rozetten van de boters, vul de vormen af, of rol de boters op in vetvrij papier. Zet ze koel.

Serveer de boters met een mooi stuk zuurdesem of breekbrood op een plank.



1



Upgrade je
borrelplank
tot boterplank

Speel met
verschillende
smaken en combinaties



2

Presenteer
met gemak
meerdere variaties!



Klik hier om
de video te
bekijken!

3





ASPERGESOEP
met groene asperges
en mimosa



ASPERGES
MET KRIELTJES,
morilles en daslook



ENTRECOTE
met pepersaus
en caesarsalade



KLEIN EN GROOTS

Diner draait niet meer om grote porties, maar steeds meer om kleine en verfijnde gerechtjes hoog op smaak

TIP

LAAT SMAAK VOOR JE
WERKEN EN TIL JE SOEP
OF SAUS NAAR THE NEXT
LEVEL!

DINER- GERECHTEN

ASPERGESOEP

met groene asperges en mimosa

Bereiding

Soep: Breng twee liter water aan de kook en voeg al roerend het afgewogen soeppoeder toe. Kook de soep gedurende 5 minuten zachtjes door. Snijd de asperges in schuine stukjes en voeg ze samen met de Knorr Primerba Dille aan de soep toe.

Garnituur: Hak het eiwit fijn en wrijf de dooiers door een zeef. Meng de eieren met de fijngesneden bieslook.

Opmaak: Schep de soep in de borden. Verdeel de garnalen samen met de mimosa en de kervel over de soep.

Ingrediënten voor 10 personen
180 g **Knorr Professional Asperge Crèmesoep**
400 g groene asperges, gekookte
10 g **Knorr Primerba Dille**
3 g eieren, gekookte
150 g Hollandse garnalen, gepelde
10 g bieslook, fijngesneden
10 g kervelblaadjes



ASPERGES MET KRIELTJES, morilles en daslook

Bereiding

Asperges: Schil de witte asperges en doe ze in een passende vacuümzak. Voeg de olijfolie, suiker en het zout toe en trek het geheel vacuüm. Kook de asperges op 92°C circa 18 à 20 minuten in de combisteamer. Haal de asperges uit het vacuüm en portioneer ze en bak ze om en om in de pan.

Saus: Week de gedroogde morilles in een deciliter warm water. Stoof de sjalot in de boter en voeg de morilles toe. Blus af met de vieux, madeira en het morillevocht en reduceer het geheel tot de helft in. Voeg de Knorr Professional Demi-Glace toe en reduceer naar smaak.

Saus 2: Verwarm de Knorr Professional Hollandaise Saus en voeg de citrus en de azijn toe. Giet de massa in een sifon en zet deze onder druk met twee patronen.

Kriel: Plet de gekookte krieltjes licht op een bakplaat. Smeer ze in met wat olijfolie en pesto en bak ze ca. 10 minuten op 185°C.

Opmaak: Verdeel de asperges samen met de krieltjes over de borden. Spuit de Hollandaise saus op en schep de morillesaus erbij. Garneer met de daslook, daslookolie en krokant broodkruim.

Ingrediënten voor 10 personen
20 st witte asperges, gekookte
20 g olijfolie met citroen
3 g zout
5 g suiker
15 g sjalotjes, fijngesneden
10 dl boter
15 dl morilles gedroogde
0,5 st vieux
1,5 g madeira
3 st **Knorr Professional Demi-Glace**
2,5 g **Knorr Professional Hollandaise saus**
5 g **Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh**
600 g krieltjes, gekookte
15 g olijfolie
20 g pesto
100 g daslook
50 g daslookolie
20 g krokant broodkruim



ENTRECOTE

met pepersaus en caesarsalade

Bereiding

Entrecote: Kruid het vlees met zout en peper en bak of grill aan beide kanten.

Saus: Verwarm de Knorr Professional Peper Puree samen met de cognac in een sauspan. Flambeer het geheel en voeg de room toe. Voeg de pepersaus toe en breng de saus aan de kook.

Tortilla: Steek de tortilla met een ronde steker uit. Bak de tortilla aan beide kanten en verwarm ze in de oven.

Caesar: Maak de slablaadjes los, was en droog ze. Leg de slablaadjes op elkaar en smeer ze iets in met wat Knorr Primerba Pesto. Verdeel de Hellmann's Caesar Dressing over de sla, rasp de kaas erover en bestrooi ze met wat spinaziepoeder.

Opmaak: Verdeel de entrecotes over de borden en leg de caesarsalade en de tortilla erbij. Maak het geheel af met de saus.

Ingrediënten voor 10 personen

- 10 st entrecote
- 50 g geklaarde boter
 - zout & peper
- 15 g **Knorr Professional Peper Puree**
- 10 g cognac of vieux
- 1 dl room
- 2 dl **Knorr Professional Garde d'Or Bruine Pepersaus**
- 1 st Spaanse tortilla
- 10 g olijfolie
- 4 st little gem
- 5 g **Knorr Primerba Pesto**
- 60 g **Hellmann's Caesar Dressing**
- 30 g Parmezaanse kaas
- 2 g spinaziepoeder



Huisgemaakte
pepersaus
voor een
smaakvol diner



*Klik hier om
de video te
bekijken!*

3



1



Kwalitatieve
basis, hoge
veelzijdigheid



2



Smaakmakers
geven een
onmiddellijk rijke smaak!

3x SLIMME OPLOSSINGEN VOOR MEER MARGE

Gasten wil verrast worden met beleving en bijzondere smaken op het bord. Jij wil gerechten serveren met minder componenten en weinig handelingen. Die wensen lijken onverenigbaar, maar zijn het niet. Ontdek 3 trends voor de lunch, het *bites-moment* en *shared dining* die je ook nog eens veel marge opleveren.



1. Betaalbare kwaliteit & klassiekers

Door de hoge inflatie letten gasten steeds scherper op de prijskwaliteit-verhouding. Ze willen een rijkgevuuld bord eten voor een schappelijk bedrag. Daardoor worden vertrouwde klassiekers als het 12-uurtje en kroketten op brood weer vaker besteld. Ook de daghap maakt een terugkeer, een betaalbare maaltijd zonder poespas. Zo'n dagelijkse, betaalbare *special* zorgt ervoor dat je vaste gasten regelmatig aan-schuiven. Dat is goed nieuws voor je bezettingsgraad op doordeweekse dagen.

Een dagelijks wisselende optie, of dat nu een daghap, 12-uurtje of borrelplank is, kun je slim opbouwen door te spelen met de ingrediënten die je toch al in huis hebt. Geef jouw klassiekers eenvoudig een vernieuwende twist met **Primerba Pesto** of **Bouquet de Provence**. Die smaakmakers besparen tijd in je mise-en-place en houden je aanbod verrassend.

2. Premiumization

Een *ceremonial grade* matcha of een verse roombotercroissant van de zuurdesembakkerij: gasten van nu trakteren zichzelf het liefst elke dag op een kleine verwennerij. In de horeca zoeken ze gerechten met hoogwaardige ingrediënten en een onderscheidende presentatie. Daar betalen ze graag een paar euro's meer voor. Dat maakt het interessant te bedenken welke gerechten jij een premium make-over kan geven voor meer marge.

Zet eens een smaakvol soepje op een borrelplank en serveer deze in een glaasje. Of tover je kruidenboter om tot een trendy butterboard en varieer in zoet, zout en verschillende structuren. De specerijenpurees van Knorr Professional geven gerechten onmiddellijk een rijke, intense smaak en een *luxé touch*.



3. Asian streetfood

Koreaans is een van de snelst groeiende keukens bij Thuisbezorgd.nl. Japanse okonomiyaki-pannenkoeken staan op steeds meer menukaarten. En Vietnamese bahn mi haalt het broodje gezond langzaam in. Aziatisch streetfood is een hardloper op vele moderne menukaarten.

Goed nieuws voor horecaondernemers, want voor Korean fried chicken met gochujangmayo kun je makkelijk 1,5 tot 2 keer zoveel vragen als voor een portie bitterballen, terwijl de bereiding amper extra tijd kost. Je tosti omtoveren tot 'croque kimchi' met crispy chili oil, kimchi en gochujangketchup heeft hetzelfde effect. Door slim Aziatische smaakmakers in je klassiekers te verwerken, schiet je marge met minimale moeite omhoog. Met **Knorr Professional Gemberpuree** en **Knorr Primerba Knoflook** geef je elk gerecht een snelle Aziatische twist, zonder extra handelingen.



INSPIRATIE: borrelplank met Asian bites

Ontdek het recept op pagina 12

SMAAKT NAAR MEER

Met het Cook & Save spaarprogramma spaar je simpel en snel punten terwijl je werkt met vertrouwde merken zoals Knorr Professional en Hellmann's. Voor elke euro die je online uitgeeft aan geselecteerde producten, krijg je 1 Cook & Save spaarpunt. Deze punten wissel je in voor kwalitatieve keuken-tools, producten uit ons assortiment, technische gadgets en culinaire belevenissen voor jou of je team.



Spaar voor
gratis cadeaus
en nieuwe
belevenissen!



€1 = 1 PUNT

Nieuwe belevenissen, NU TIJDELIJK DUBBELE PUNTEN!

Het Cook and Save spaarprogramma smaakt naar meer. Er zijn nieuwe belevenissen toegevoegd. Zo kan je naast toegangskaarten voor **De Efteling** nu ook sparen voor onder andere **JRE-tegoedbonnen** (Jeunes Restaurateurs d'Europe) waarmee je kunt genieten op de meest waanzinnige culinaire hotspots over de hele wereld. Hier kun je zelf genieten en inspiratie op doen bij de crème de la crème uit de gastronomie. Naast de JRE-tegoedbonnen kun je nu ook sparen voor toegang tot **masterclasses** van Gronda Pro!



Om dit te vieren ontvang je tot 30 juni 2026 **DUBBELE PUNTEN** op een selectie van onze producten uit het assortiment. Bestel de producten **via onze webshop** en de dubbele punten worden direct aan je account toegevoegd.



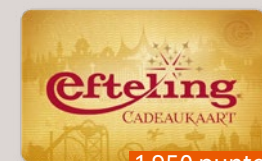
BEKIJK HIER OP WELKE PRODUCTEN
JE TIJDELIJK DUBBELE PUNTEN KRIJGT!



4.150 punten



1.650 punten



1.950 punten



5.650 punten



2.000 punten



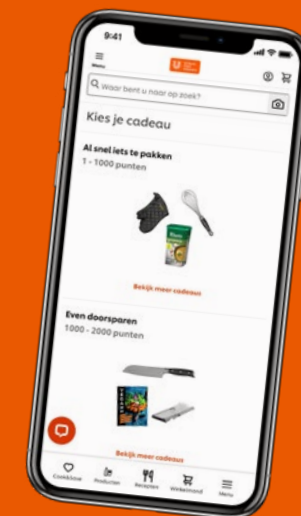
NOG GEEN LID?

KRIJG 50 PUNTEN GRATIS!

SCHRIJF JE NU IN, ONTVANG METEEN
50 PUNTEN GRATIS EN START MET
SPAREN VOOR TOFFE CADEAUS

Klik hier
om je in te
schrijven!

- Ga naar ufs.com/club en maak een account aan
- Kies voor gratis uitjes, restaurantbonnen, keuken-gerei, Knorr Professional producten, leuke gadgets of 130 andere cadeaus!



HOO OP SMAAK

PASTA
SCHELPEN
met zalm
en asperges

GEGRILDE
ASPERGES
met romesco en
manchego kaassaus

FLOWERPOWER-
ASPERGES
met wortel
en peterselie

ROMAANSE SLA
met asperges, coquilles en
wittewijnsaus met viseitjes

GEBRANDE ASPERGES
met gepocheerd ei
en Hollandaise

62°C-EITJE
met asperges, fettuccine
en groene groenten

TIP

MEER GASTEN & MEER MARGE MET ASPERGES

De aspergetijd trekt extra gasten naar je zaak die op zoek zijn naar de ultieme beleving van het witte goud. Dat biedt kansen.

Verhoog het rendement van je klassieke Hollandaisesaus door een sifon te gebruiken. Zo krijg je een zijdezachte textuur die perfect past bij de delicate asperge en verlaag je de kostprijs van je gerecht..

ROMAANSE SLA

met asperges, coquilles en wittewijnsaus met viseitjes

Bereiding

Coquilles: Pekel de coquilles met het zout en de suiker gedurende anderhalf uur. Spoel de coquilles af en stoom ze 2 minuten op 80°C, koel ze daarna direct in ijswater. Halveer de coquilles.

Salade: Was de sla en snijd ze in grove stukken, maak ze droog in de slacentrifuge. Halveer de asperges in de lengte en snijd ze in drieën. Blancheer de doperwten in water met wat zout. Scheur de courgettebloemen grof en snijd de komkommer in plakjes.

Saus: Breng 1 dl water of aspergevocht aan de kook en voeg de Knorr Professional Liquid Concentrate Vis en de Knorr Professional Garde d’Or Witte wijn Saus toe. Breng het geheel opnieuw aan de kook en breng op smaak met de Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh. Roer vlak voor het doorgeven de viseitjes en de bieslook door de saus.

Opmaak: Verdeel de komkommer samen met de sla, asperges, coquilles, doperwten en de courgettebloemen over de borden. Maak de salade à la minute af met de warme saus en garneer met wat borage.

- Ingrediënten voor 10 personen
- 20 st Coquilles
- 75 g grof zeezout
- 50 g suiker
- 1 st romaanse sla
- 10 st witte asperges, gekookte
- 150 g doperwten
- ½ st komkommer
- 10 st courgettebloemen
- 10 g Knorr Professional Liquid Concentrate Vis
- 3 dl Knorr Professional Garde d’Or Witte wijn Saus
- 35 g room
- 12 g Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh
- 80 g gemengde viseitjes
- 10 g bieslook
- 1 bakje borage (komkommerkruid)



GEGRILDE ASPERGES

met romesco en manchego-kaassaus

Bereiding

Asperges: Blancheer de groene asperges kort in water met wat zout. Snijd de groene en de witte asperges in stukken. Bestrijk ze met wat olie, grill ze en kruid ze met wat zout en peper.

Romescosaus: Pureer alle ingrediënten samen in de blender.

Kaassaus: Verwarm de Knorr Professional Garde d’or Kaas Saus samen met de geraspte manchego-kaas en de room.

Opmaak: Verdeel de twee sauzen samen op het bord en strijk ze rond uit. Verdeel de gegrilde asperges samen met de daslook op de sausspiegel. Maak de asperges af met wat geraspte manchego en geroosterde amandelen. Serveer eventueel met wat krokante artisjokkenchips.

- Ingrediënten voor 10 personen
- 30 st groene asperges
- 10 st witte asperges, gekookte
- olie
- zout & peper
- 200 g Knorr Professional Peperonata
- 10 g rode wijnazijn
- 4 g Knorr Professional Knoflook puree
- 4 g Knorr Professional Paprika puree
- 10 g olijfolie
- 2 g chiliflakes
- zout & peper
- 50 g amandelen, geroosterde
- 100 g manchego-kaas, geraspte
- 3 dl Knorr Professional Garde d’or Kaassaus
- 0,5 dl room
- 10 st daslook
- 50 g manchego-kaas
- 50 g amandelen, geroosterde en gehakte



PASTA- SCHELPEN

met zalm en asperges

Bereiding

Pasta: Kook de pastaschelpen al dente in water met wat zout en spoel ze daarna koud. Draai de zalm samen met de ijsblokjes, eiwit, zout en peper glad in een cutter. Voeg de room toe en draai deze kort mee op. Wrijf de farce door een fijne zeef en doe deze in een spuitzak. Vul de pastaschelpen met de zalmfarce en plaats ze op een beboterd ovenplaatje. Stoom de pasta-schelpen op 68°C gaar in de oven gedurende ca. 6 minuten. Haal de schelpen uit de oven en brand ze kort met een gasbrander.

Saus: Breng 1 dl aspergevocht aan de kook en voeg de Knorr Professional Liquid Concentrate Vis en de Knorr Professional Garde d’Or Witte wijn Saus toe. Breng het geheel opnieuw aan de kook en breng op smaak met de Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh. Roer vlak voor het doorgeven de bieslookolie door de saus.

Groenten: Maak de groenten schoon en snijd ze in gewenste vorm. Blancheer ze afzonderlijk van elkaar in water met wat zout.

Opmaak: Verdeel de pastaschelpen over de borden en schep de groenten eromheen. Schep de saus erbij en maak het geheel af met wat zeekraal, salad pea en borage.

- Ingrediënten voor 10 personen
- 20 st pastaschelpen
 - 200 g zalmfilet
 - 2 st ijsblokjes
 - 1 st eiwit
 - zout & peper
 - 1,5 dl room
 - 10 g **Knorr Professional Liquid Concentrate Vis**
 - 3 dl **Knorr Professional Garde d’Or Witte wijn Saus**
 - 35 g room
 - 12 g **Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh**
 - 0,5 dl bieslook olie
 - 10 st groene asperges
 - 10 st witte asperges, gekookte
 - 125 g tuinboontjes, gedopte
 - 125 g doperwtten
 - 50 g zeekraal
 - 20 tak salad pea
 - 1 bakje borage (komkommerkruid)



GEBRANDE ASPERGES

met gepocheerd ei en Hollandaise

Bereiding

Eieren: Pocheer de eieren in water met een scheutje azijn.

Asperges: Snijd de asperges in stukjes en brand de asperges met behulp van een gasbrander af.

Glace: Reduceer de Knorr Proffesional Authentieke Kippenfond rustig tot ongeveer ¼ in.

Hollandaise: Verwarm de Knorr Garde d’Or Hollandaise saus en voeg azijn en de Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh toe en giet het geheel in een siphon. Zet de siphon onder druk met twee patronen.

Garnituur: Smelt de boter voeg de daslook toe en zet deze kort aan. Breng op smaak met zout en peper.

Opmaak: Verdeel de asperges samen met de daslook om de gepocheerde eieren. Spuit de Hollandaise erop en maak het gerecht af met de reductie van de kippenfond, daslookolie en de bloemetjes.

- Ingrediënten voor 10 personen
- 10 st eieren
 - azijn
 - 20 st witte asperges, gekookte
 - 3 dl **Knorr Proffesional Authentieke Kippenfond**
 - 3 dl **Knorr Garde d’Or Hollandaise saus**
 - 5 g kruidenazijn
 - 10 g **Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh**
 - 150 g daslook
 - 20 g boter
 - 50 g daslookolie
 - 1 bakje eetbare bloemetjes



FLOWER POWER- ASPERGES

met wortel en peterselie

Bereiding

Asperges: Snijd de asperges in drieën en leg ze op een ovenplateau. Brand de asperges met behulp van een gasbrander af.

Garnituur: Snijd de wortels in dunne plakjes en blancheer ze in water met wat zout. Steek de wortelplakjes met een bloemvormige steker in verschillende maten uit. Verwarm ze in wat boter en breng op smaak met zout en peper.

Peterselie: Meng de azijn en het eiwit in de blender en voeg langzaam de olie toe. Draai het geheel tot een homogene peterseliesaus.

Hollandaise: Verwarm de Knorr Garde d’Or Hollandaise Saus en voeg azijn en de Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh toe en giet het geheel in een sifon. Zet de sifon onder druk met twee patronen.

Opmaak: Verdeel de asperges over de borden en spuit er wat dopjes peterseliesaus tussen. Verdeel de wortelbloemetjes en spuit de Hollandaise erbij. Maak af met wat krokante takjes en peterseliepoeder.

- Ingrediënten voor 10 personen
- 30 st witte asperges, gekookte
 - 3 st wortel, oranje, gele en rode
 - 15 g boter
 - zout & peper
 - 50 g sushi azijn
 - 30 g gepasteuriseerd eiwit
 - 175 g peterselie olie
 - 3 dl **Knorr Garde d’Or Hollandaise saus**
 - 5 g sushi-azijn
 - 10 g **Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh**
 - 20 st krokante takjes
 - 2 g peterseliepoeder



62°C-EITJE

met asperges, fettuccine en groene groenten

Bereiding

Eieren: Verwarm het water tot exact 62°C. Leg de eieren in het water en gaar ze minimaal 45 minuten op exact 62°C.

Asperges: Blancheer de groene asperges kort in water met wat zout. Snijd de groene en de witte asperges in stukken. Bestrijk ze met wat olie, grill ze en kruid ze met wat zout en peper.

Glace: Blancheer de peterselie en pureer deze met wat kookvocht in de blender. Monteer de peterseliepuree met de boter en breng op smaak met de Knorr Professional Liquid Concentrate Groenten.

Hollandaise: Kook de Knorr Colezione Italiana Fettuccine al dente, giet het geheel af en maak aan met wat saus.

Garnituur: Blancheer de groenten afzonderlijk van elkaar in water met wat zout.

Opmaak: Pel de eieren en leg de dooiers op de borden. Verdeel de fettuccine samen met de asperges en de groenten. Schep de saus erbij en maak het geheel af met de kruiden en het zuurdesemkruim.

- Ingrediënten voor 10 personen
- 10 st eieren
 - 30 st groene asperges
 - 10 st witte asperges, gekookte
 - olie
 - zout & peper
 - 1 bos peterselie
 - boter
 - 10 g **Knorr Professional Liquid Concentrate Groenten**
 - 350 g **Knorr Colezione Italiana Fettuccine**
 - 200 g tuinboontjes, gedopte
 - 200 g doperwtten
 - 1 bakje zeekraal, salad pea, borage, Oost Indische kers mix
 - 10 g krokant zuurdesemkruim





Unilever
Food
Solutions



KIJK VOOR MEER TIPS EN
RECEPTINSPIRATIE OP [UFS.COM](https://ufs.com)