

SAUS

6x lunch-, borrel- en dinerrecepten



Creatieve najaarsgerechten

voor elk moment van de dag

De jongere gast eet steeds vaker buiten de traditionele eetmomenten. Lunch, *all day breakfast* en borrelmomenten winnen aan populariteit. Tegelijkertijd is diezelfde gast kritisch op wat-ie krijgt: het moet vers zijn, bijzonder én de prijs waard.

Voor jou als chef ligt de uitdaging in het combineren van onderscheidende gerechten met snelheid, efficiëntie en rendement.

Dit receptenboek helpt daarbij. Je vindt zes slimme gerechten die verrassen én haalbaar zijn in elke keuken. Denk aan gegrilde groene asperges met romescosaus, gepocheerde eieren met zalm en dijonaisesaus of entrecote met pepersaus en caesarsalade.

Stuk voor stuk ontwikkeld met oog voor smaak, marge en gemak.





GEPOCHEERDE EIEREN

met gerookte zalm en Dijonaise-saus op toast

Ingrediënten voor 10 personen

- 300 g [Knorr Professional Garde d'Or Hollandaise saus](#)
- 15 g Dijonmosterd
- 6 g [Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke](#)
- 20 st eieren
- azijn
- 10 plak zuurdesembrood
- 500 g spinazie
- 20 g boter
- zout & peper
- 500 g gerookte zalm, plakken
- 2 g spinaziepoeder

Saus
Verwarm de hollandaisesaus en voeg de mosterd en de Deep Smoke toe. Passeer de saus en giet het geheel in een sifon. Zet de sifon onder druk met twee patronen.

Eieren
Poecheer de eieren in water met een scheutje azijn.

Garnituur
Rooster het brood. Was de spinazie en stoof deze kort met wat boter en breng op smaak met zout en peper.

Opmaak
Verdeel de geroosterde zuurdesem-boterhammen over de borden en beleg deze met de spinazie, asperges, zalm en daarop het gepoecheerde ei. Maak de eieren af met de Dijonaisesaus en wat spinaziepoeder.

Ben je benieuwd naar andere sausafleidingen voor op je kaart? Download het SAUS-magazine met meer dan 90 unieke recepten.



Bekijk de video van Chef Edwin



Knorr Professional Garde d'Or Hollandaise Saus



Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke





MOSSELEN

met kerrie en kokos

Ingrediënten voor 10 personen

- 20 g olie
- 5 kg mosselen in de schelp
- witte peper uit de molen
- 3 dl witte wijn

- 1 st rode ui, fijngesneden
- 1 st rodechilipeper, fijngesneden
- 10 g zonnebloemolie
- 20 g limoensap
- 1 dl kokosmelk
- 3 dl [Knorr Professional Garde d'Or Kerrie-saus](#)
- 4 tak Thaise basilicum
- 6 tak koriander
- 1 st limoen

Mosselen

Verhit de olie in een pan, voeg de mosselen toe en kruid ze met wat peper. Blus de mosselen af met de witte wijn. Haal de pan van het vuur en zeef het mosselkookvocht door een doek. Kook het mosselvocht tot de helft in.

Saus

Stoof de rode ui en de chili peper in de zonnebloemolie en voeg het limoensap toe. Voeg vervolgens het mosselkookvocht, kokosmelk en de kerrie-saus toe. Breng het geheel aan de kook, pluk de kruiden en snijd ze grof. Voeg de mosselen toe en werk de saus er voorzichtig door. Maak het geheel af met de kruiden en rasp er wat limoenschil over. Serveer met verse frites en salade.

Ben je benieuwd naar andere sausafleidingen voor op je kaart? Download het SAUS-magazine met meer dan 90 unieke recepten.



Bekijk de video van Chef Edwin



Knorr Professional
Garde d'Or
Kerriesaus





GEGRILDE GROENE ASPERGES

met romescosaus en manchego

Ingrediënten voor 10 personen

- 30 st groene asperges, dikke
- olie
- zout & peper
- 400 g [Knorr Professional Italiana Peperonata Saus](#)
- 20 g rode wijn azijn
- 8 g [Knorr Professional Knoflook Puree](#)
- 8 g [Knorr Professional Paprika Puree](#)
- 20 g olijfolie
- 1 g chiliflakes
- zout & peper
- 100 g amandelen, geroosterd
- 150 g manchego kaas
- 50 g amandelen, geroosterd en gehakt

Asperges
Blancheer de asperges kort in water met wat zout. Bestrijk de asperges met wat olie en grill ze en kruid ze met wat peper.

Saus
Pureer alle ingrediënten samen in de blender.

Opmaak
Verdeel de saus op een bord en leg hierop de gegrilde asperges. Maak de asperges af met wat geraspte manchego en geroosterde amandelen.

Ben je benieuwd naar andere sausafleidingen voor op je kaart? Download het SAUS-magazine met meer dan 90 unieke recepten.



Bekijk de video van Chef Edwin



Knorr Professional Italiana Peperonata Saus



Knorr Professional Knoflook Puree



Knorr Professional Paprika Puree





BROODPLANK

met vier boters

Ingrediënten voor 10 personen

- zuurdesem of breekbrood
- 250 g roomboter
- 30 g [Knorr Primerba Tuinkruiden](#)
- 15 g [Knorr Primerba Knoflook](#)
- 5 g [Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh](#)
- peper
- 250 g roomboter
- 15 g gedroogde paddenstoelenpoeder
- 8 g [Knorr Primerba Dragon](#)
- 5 g [Knorr Professional Intense Flavours Caramelized Umami](#)
- 250 g roomboter
- 25 g [Knorr Professional Peper Puree](#)
- 5 g citroen zest
- 5 g [Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh](#)
- 250 g roomboter
- 15 g [Knorr Professional Paprika Puree](#)
- 15 g tomatenpuree
- 10 g tomatenpoeder
- 1 g gerookte paprika-poeder (optioneel)

Kruidenboter
Sla de boter luchtig in een planeetmenger. Voeg de tuinkruiden, knoflook en de citrus toe en breng op smaak met wat peper.

Paddenstoelen-dragonboter
Sla de boter luchtig in een planeetmenger. Voeg de paddenstoelenpoeder, dragon en de umami toe.

Peper-citrusboter
Sla de boter luchtig in een planeetmenger. Voeg de peperpuree, citroen zest en de citrus toe.

Tomaten-paprikaboter
Sla de boter luchtig in een planeetmenger. Voeg de paprikapuree, tomatenpuree en het tomatenpoeder toe.

Opmaak
Spuit rozetten van de boter, of vul de vormen af, of rol de boter op in vetvrij-papier. Zet de boter koel.

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

Ben je benieuwd naar andere sausafleidingen voor op je kaart? Download het SAUS-magazine met meer dan 90 unieke recepten.



Bekijk de video van Chef Edwin





ENTRECOTE

met pepersaus en caesarsalade

Ingrediënten voor 10 personen

- 10 st entrecote
- 50 g geklaarde boter
- zout & peper
- 3 gr [Knorr Professional Puree Knoflook](#)
- 15 gr [Knorr Professional Peper Puree](#)
- 10 gr Vieux
- 2,5 dl [Knorr Professional Authentieke Demi-Glace](#)
- 1 dl room
- 1 st Spaanse tortilla
- 10 g olijfolie
- 4 st little gem
- 5 g [Knorr Primerba Pesto](#)
- 60 g [Hellmann's Dressing Caesar](#)
- 30 g Parmenzaanse kaas
- 2 g spinaziepoeder

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

Saus
Meet en weeg alle ingrediënten af in een sauspan. Breng het geheel aan de kook en laat de saus nog even doorkoken.

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

Casear
Maak de slablaadjes los, was ze droog ze. Leg de slablaadjes op elkaar en smeer ze iets in met wat pesto. Verdeel de dressing over de sla, rasp de kaas erover en bestrooi ze met wat spinaziepoeder.

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

Ben je benieuwd naar andere sausafleidingen voor op je kaart? Download het SAUS-magazine met meer dan 90 unieke recepten.



Bekijk de video van Chef Edwin



Knorr Professional Knoflook Puree



Knorr Professional 3 Peppers Puree



Knorr Professional Demi-Glace



Knorr Primerba Pesto



Hellmann's Dressing Caesar





ZALM

met koolrabi, spinazie en
wittewijnsaus met viseitjes

Ingrediënten voor 10 personen

- 700 g zalmfilet
- zout & peper
- 30 g geklaarde boter
- 10 g [Knorr Professional Liquid Concentrate Vis](#)
- 3 dl [Knorr Professional Garde d'Or Witte Wijn Saus](#)
- 35 g crème fraîche
- 12 g [Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh](#)
- 80 g gemengde viseitjes
- 5 g [Knorr Primerba Dille](#)
- 2 st koolrabi
- 500 g grove spinazie
- 20 g boter
- zout & peper

Zalm
Portioneer de zalmfilet en kruid de zalm met zout en peper. Bak de zalmmootjes in de geklaarde boter aan beide kanten bruin.

Saus
Breng 1 dl water aan de kook en voeg de geconcentreerde visbouillon en de witte wijnsaus toe. Breng het geheel opnieuw aan de kook. Voeg de dille toe en breng op smaak met de citrus. Roer vlak voor het doorgeven de viseitjes door de saus.

Groenten
Schil de koolrabi's en snijd ze in dunne plakjes op de snijmachine. Blancheer de koolrabi plakjes kort in water met wat zout. Stoof de spinazie kort in de boter en breng op smaak met zout en peper.

Opmaak
Leg de gebakken zalm samen met de gestoofde spinazie over de borden. Verdeel de koolrabi erbij en schep de saus erover.

Ben je benieuwd naar andere sausaftleidingen voor op je kaart? Download het SAUS-magazine met meer dan 90 unieke recepten.



Bekijk de video van Chef Edwin



DE NIEUWE **GARDE**
Vertrouwd gemak,
grenzeloze creativiteit



Wil je op de hoogte blijven van de laatste trends, tips en unieke acties? Schrijf je dan in voor de nieuwsbrief via www.ufs.com/nieuwsbrief



Unilever
Food
Solutions



DE
VEGETARISCHE
SLAGER™