

9x

**Tijd winnen in je keuken
zonder in te leveren op kwaliteit!**

**Restaurants
Zorg
Vers specialist**



**Unilever
Food
Solutions**

Support. Inspire. Progress.

Recepten voor Restaurants



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

Aardpeer met coquilles

boerenkool en beurre blanc



Aardpeer met coquilles

boerenkool en beurre blanc

Ingrediënten voor 10 personen

Beurre blanc

2,5	dl	witte wijn
0,75	dl	witte wijnazijn
1	gram	witte peperkorrels
1	stuks	sjalotten, fijngesneden
5	dl	slagroom
5	gram	Knorr Professional Geconcentreerde Visbouillon Vloeibaar 1L

Aardpeer

750	gram	aardpeer
1	liter	water
20	gram	Knorr Groentebouillon Authentiek Poeder opbrengst 45L
80	gram	boter

Boerenkoololie

100	gram	gesneden boerenkool
2	dl	arachideolie

Mayo

50	gram	sushirijstazijn
30	gram	gepasteuriseerd eiwit
1.75	dl	boerenkoololie

Coquilles

20	stuks	coquilles
--	--	zout en peper
30	gram	geklaarde boter

Opmaak

100	gram	baby kale
50	gram	amandelschaafsel

Bereiding

Beurre blanc

- Breng de witte wijn samen met de azijn, peper en de sjalotjes aan de kook.
- Reduceer tot ca 2 dl in.
- Breng de room aan de kook en reduceer deze tot de helft in.
- Breng op smaak met de geconcentreerde visbouillon.

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.

Boerenkoololie

- Blancheer de boerenkool in ruim kokend water.
- Pureer de uitgelekte boerenkool samen met de arachideolie op 50°C gedurende 4 minuten in de thermoblender. Passeer de olie door een superbag.

Mayo

- Draai de azijn samen met de eiwitten op in de thermoblender.
- Voeg langzaam de boerenkoololie toe en doe de crème in een spuitflesje.

Coquilles

- Kruid de coquilles met peper en bestuif ze met wat bloem.
- Bak de coquilles om en om in de Phase en kruid ze met wat zout.

Opmaak

- Verdeel de aardpeer en de coquilles over de borden.
- Spuit er een paar dopjes boerenkool crème bij en garneer met de baby kale en het amandelschaafsel.
- Meng wat boerenkoololie door de beurre blanc en giet deze erbij.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

Japanse udon noedel soep



Japanse udon noedel soep

Ingrediënten voor 10 personen

Soep

160	gram	Knorr Wereld Japanse Soep Poeder opbrengst 14L
5	gram	sojasaus

Garnituur

100	gram	peultjes
3	stuks	bosui
800	gram	instant udon noedels

Opmaak

--	--	peultjes
--	--	bosui
1	bakje	shiso purper cress
--	--	instant udon noedels
1	gram	geroosterde sesamzaadjes
1	gram	togarashi, Japans kruidenmengsel

Tip: sojasaus

Bereiding

Soep

- Breng twee liter water aan de kook en voeg al roerend het afgewogen soeppoeder en de sojasaus toe.
- Kook de soep gedurende 5 minuten rustig door.

Garnituur

- Maak de peultjes schoon, snijd ze in stukjes en blancheer ze.
- Snijd de bosui in fijne julienne en dompel de noedels even onder in kokend water.

Opmaak

- Verdeel de noedels en de peultjes over de kommen.
- Schep de soep in de kommen en maak af met bosui julienne, shiso purper, sesamzaadjes en de togarashi.

Tip: Voeg een beetje sojasaus toe om de soep hoger op smaak te brengen



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

Hertenfilet

met geroosterde kool en aardappelwafels en olijvenjus



Hertenfilet met geroosterde kool

aardappelwafels en olijvenjus

Ingrediënten voor 10 personen

Hert

1	kg	hertenfilet
--	--	zout en peper
--	--	geklaarde boter

Chinese kool

3	stuks	chinese kool
--	--	olijfolie
0,50	dl	Hellmann's Balsamic Vinaigrette Vloeibaar 1L

Saus

2	St	sjalotten
100	gram	taggiasche olijven
3	dl	rode wijn
100	gram	tapanade
4	dl	Knorr Professional Gevogeltefond 1L
20	gram	Knorr Professional Intense flavours Roast Umami
0,50	dl	olijfolie

Bereiding

Hert

- Kruid de filet van hert met zout en peper en bak deze mooi rosé in de boter.
- Snijd de hertfilet.

Chinese kool

- Halveer de kolen in de lengte met een mes. Leg ze op de snijkant op een teflon bakplaat.
- Rooster ze gedurende ca. 40 minuten op 200°C en zet de ven van de oven laag.
- Haal de geroosterde kool uit de oven, draai ze om en besprenkel met de balsamico vinaigrette.
- Halveer ze nogmaals.

Saus

- Snijd de sjalotten en de olijven fijn en zet ze aan in wat olijfolie.
- Blus af met de rode wijn en voeg daarna de tapenade, fond en de Intense Flavours Roast Umami toe.
- Laat het geheel ca. 15 minuten rustig trekken.
- Voeg de olijfolie toe en passeer de saus.

Opmaak

- Verdeel de kool over de borden samen met de hertfilet.
- Serveer met de olijvenjus en de aardappelwafels.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

Recepten voor Zorg



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

Vergeten groentesoep

met vegetarische Gyros en peterselie olie



Vergeten groentesoep

met vegetarische Gyros en peterselie olie

Ingrediënten voor 10 personen

Soep

2	liter	water 2 l
220	gram	Knorr Klassiek Vergeten Groentesoep Poeder opbrengst 10L
250	gram	wortelblokjes
250	gram	bleekselderij, blokjes 3 mm
250	gram	De Vegetarische Slager NoChicken Veganistische Kip-Gyros 2 kg

Opmaak

150	gram	krulpeterselie
150	gram	Spinaziebladeren zonder nerf
1	liter	zonnebloemolie
5	gram	Knorr Primerba Knoflook 340g
--	--	zout

Bereiding

Soep

- Breng het water aan de kook zet het vuur lager en voeg al roerend met een garde het soep poeder toe.
- Laat de soep 5 min zachtjes koken en blancheer de groenten.
- Stoom de Gyrosreepjes ca.10 min in de oven met 100 % stoom en koel direct terug.
- Snijd ze in de gewenste grootte.

Groene olie

- Was de peterselie en de spinazie in koud water en maak hem droog in de sla centrifuge.
- Cutter alle ingrediënten samen in de keukenmachine en laat het geheel 5 minuten met het mes draaien voor het verkrijgen van een mooie groene kleur (geen blender).
- Giet het mengsel in een kookpan en breng het onder af en toe roeren met een garde aan de kook.
- Kook het geheel even goed door, haal de pan van het vuur en laat de massa 1 uur staan zonder te roeren.
- Giet de groene olie door een fijne zeef, en bewaar de olie in de koelkast in een plastic flesje (de rest van de groene olie invriezen in bakjes).

Opmaak

- Verdeel het garnituur over de soepkommen en giet hierop de soep.
- Garneer de soep af met de groene olie.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

Italiaanse stampot

met vegetarische roockworst, speckjes en jus



Italiaanse stampot

met vegetarische rookworst, speckjes en jus

Ingrediënten voor 10 personen

Stampot

500	gram	aubergines
500	gram	palmkool
--	--	zout
1.5	kg	aardappels geschild
15	gram	tomatenflakes, gedroogd
500	gram	groene courgette, grof gesneden
--	--	olijfolie
200	gram	De Vegetarische Slager NoBacon Vegetarisch Gerooekt Spek 1.9 kg
300	gram	mascarpone
15	gram	Knorr Professional Peper Puree 750g
10	stuks	De Vegetarische Slager NoHotdog Veganistische Rookworst 28x75g

Opmaak

5	dl	water
2	gram	Knorr Primerba Bouquet all'Italiana 340g
25	gram	Knorr Vegetarische Jus Poeder opbrengst 30L

Bereiding

Stampot

- Bestrooi de aubergines blokjes met wat zout (dit is om het vocht eruit te halen).
- Blancheer de van nerf ontdaan palmkool/Cavolo Nero kort in kokend water en koel direct terug in koud water.
- Laat de kool op een zeef uitlekken.
- Kook de aardappels gaar in water met wat zout en giet ze af.
- Week de tomaten flakes in 30 gram warm water.
- Bak de courgette en drooggedepte aubergines in wat olie.
- Bak de speckreepjes in wat olie goudbruin, laat ze uitlekken en houd ze apart.
- Stamp de gekookte aardappels fijn met de mascarpone.
- Voeg de peper puree, tomaten flakes, de gebakken groenten en de Cavolo Nero toe en meng het geheel goed door elkaar.

Rookworst

- Haal de vegetarische rookworsten uit de verpakking en leg ze op een bakplaat.
- Bak de rookworsten in ca. 10 minuten in een hete luchtoven op 130°C. (voor ontkoppelt koken is 6 minuten voldoende, vervolgens direct terug koelen en daarna op bord regenereren of in bulk)
- Snijd de rookworst in gewenste vorm.

Jus

- Breng het water samen met de Italiaanse kruidenpuree aan de kook.
- Draai het vuur lager en voeg al roerend het jus poeder toe, laat de jus 5 minuten zachtjes koken.
- Bind de jus tot de gewenste dikte met de maïzena of roux.

Opmaak

- Verdeel de stampot samen met de vegetarische rookworst over de borden.
- Schep de jus erbij en bestrooi met de vegetarische speckjes.

Tip: bij ontkoppeld koken; serveer de jus apart in een kommetje.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

Vegetarische schnitzel

met tomatensalade, aardappel wedges en tartaarsaus



Vegetarische schnitzel

met tomatensalade, aardappel wedges en tartaarsaus

Ingrediënten voor 10 personen

Tartaarsaus

1	stuks	sjalotjes
1	stuks	augurk
10	gram	kappertjes
10	gram	bieslook
2	stuks	eieren, gekookt
200	gram	Hellmann's Vegan 2,5 kg

Garnituur

400	gram	cherry tomaatjes, gemengde
50	gram	rode uien
1.50	dl	Hellmann's Vinaigrette Citrus Gember Vloeibaar 1L
1.50	kg	aardappelwedges
30	gram	geklaarde boter
--	--	zout

Schnitzel

10	stuks	De Vegetarische Slager NoSchnitzel Vegetarische Schnitzel 20x90g
--	--	zonnebloemolie

Opmaak

3	stuks	sla, little gem
80	gram	veldsla

Bereiding

Tartaarsaus

- Snijd het sjalotje, de augurk, de kappertjes en bieslook fijn en hak de eieren.
- Meng de gesneden ingrediënten met de vegan mayo.

Garnituur

- Snijd de tomaatjes door midden en meng deze met de rode ui en de komkommer.
- Maak het geheel aan met de vinaigrette.
- Bak de wedges mooi bruin in de boter of bereid ze in de oven.

Schnitzel

- Bak de vegetarische schnitzels aan beide kanten in de zonnebloemolie.

Opmaak

- Verdeel de losse slabladeren over de borden en schep hierop de tomaten salade.
- Verdeel de schnitzels samen met de aardappel wedges en maak het geheel af met de veldsla en tartaarsaus.

Tip: bij ontkoppeld koken serveer de salade en tartaarsaus apart.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

Recepten voor Versspecialist



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

Tabouleh salade

met geroosterde zoete aardappel en avocado appel vinaigrette



Taboule salade

met geroosterde zoete aardappel en avocado appel vinaigrette

Ingredienten voor 10 personen

1	bus	Knorr Taboulé Couscous Salade
1	l	water
1	dl	olijfolie
1	kg	zoete aardappels
30	g	olijfolie
--	g	zout & peper
100	g	lente-ui
250	g	kom kommer
20	g	platte peterselie
200	g	zwarte boontjes, uit blik
2	dl	Hellmann's Vinaigrette Avocado Appel

Bereiding

Taboule

- Doe de taboulé in een kom en vermeng deze met het water en de olijfolie.
- Zet de taboulé voor tenminste één uur afgedekt in de koelkast.

Zoete aardappel

- Schil de zoete aardappels en snijd ze in grove stukken.
- Meng ze met wat olijfolie en kruid ze met knoflook, chili flakes, zout en peper.
- Rooster de gesneden zoete aardappel gedurende ca. 20 min op 185°C in de oven.

Garnituur

- Snijd de lente-ui in ringetjes en de komkommer in schuine partjes.
- Pluk de platte peterselie en snijd deze grof en spoel de zwarte boontjes af.

Opmaak

- Schep de couscous in een schaal.
- Verdeel de geroosterde aardappel, komkommer, lente-ui ringetjes, zwarte boontjes en de geplukte peterselie over de couscous.
- Maak de salade af met de vinaigrette.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

Tomatenbonensoep

uit Turkije met shoarma en gezouten citroen



Tomatenbonensoep

uit Turkije met shoarma en gezouten citroen

Ingrediënten voor 10 personen

Soep

120 gram **Knorr Klassiek
Tomatensoep Poeder
opbrengst 24L**

Shoarma

350 gram shoarmavlees, gekruid
-- -- geklaarde boter

10 gram **Knorr Professional
Knoflook Puree 750g**

250 gram tuinboontjes

150 gram witte bonen

10 gram platte peterselie

10 gram mintblaadjes

30 gram gezouten citroen

Bereiding

Soep

- Breng twee liter water aan de kook en voeg al roerend het afgewogen soeppoeder toe.
- Kook de soep gedurende 5 minuten rustig door.

Garnituur

- Bak ondertussen het shoarmavlees en voeg de knoflook toe.
- Voeg de tuinboontjes en de afgespoelde witte bonen aan de soep toe.
- Snijd de kruiden en de citroenschil in fijne reepjes.

Opmaak

- Verdeel het shoarmavlees over de soepkoppen.
- Schep de soep in de soepkoppen en garneer de kruiden en de gezouten citroen.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

Ossobuco a la Milanese

met gremoulata



Ossobuco a la Milanese

met gremoulata

Ingredienten voor 10 personen

Ossobuco

10	stuks	kalfsschenkel
--	--	zout en peper
--	--	boter, geklaarde
500	gram	mirepoix
50	Gram	tomatenpuree
2	dl	witte wijn
1	liter	Knorr Professional Kalfsfond 1L

Risotto

0.50	dl	olijfolie
24	Gram	Knorr Kippenbouillon Authentiek Poeder opbrengst 45L
40	gram	sjalotjes, fijngesneden
40	gram	bleekselderij, brunoise
1	dl	witte wijn, droog
400	gram	risotto rijst
0.50	gram	saffraan
80	gram	parmezaanse kaas, geraspt

Gremoulata

2	stuks	gepelde knoflooktenen
50	gram	platte peterselie
1	stuks	citroen
--	--	Olijfolie extra vierge

Opmaak

350	gram	Mesclunsla
1.50	dl	Hellmann's Citrus Vinaigrette Vloeibaar 1L

Bereiding

Ossobuco

- Kruid de schenkels met zout en peper en bak ze in de geklaarde boter.
- Haal ze uit de pan, voeg de mirepoix toe en blus af met de witte wijn.
- Voeg de tomatenpuree toe en daarna de fond.
- Breng de fond aan de kook en doe de schenkels terug in de pan.
- Gaar de schenkels gedurende ca. 2,5 uur in de pan met een deksel erop (of kook het geheel sous-vide op 92°C).

Risotto

- Bereid 1,2 liter kippenbouillon volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- Verhit de olijfolie en fruit hierin de sjalot en de bleekselderij zonder te kleuren.
- Voeg de rijst toe, blus deze af met de wijn en laat deze bijna helemaal reduceren.
- Voeg de groentebouillon en de saffraan toe en roer tot het geheel aan de kook komt.
- Doe een deksel op de pan en zet deze in een oven van 185°C gedurende 18 minuten.
- Haal de risotto uit de oven en controleer of deze 'gaar' en smeuïg is.
- Meng de kaas door de risotto.

Gremoulata

- Hak de knoflook en de peterselie fijn en maak deze aan met wat olijfolie.
- Rasp de schil van de citroen erbij en meng het geheel.

Opmaak

- Verdeel de saffraan risotto samen met de ossobuco over de disposable bakken.
- Schep wat van de gremoulata over de schenkels en verpak de meslun en de vinaigrette in aparte disposable bakjes.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

Assortiment overzicht Restaurants

AARDPEER MET COQUILLES

Knorr Professional Geconcentreerde Visbouillon Vloeibaar 1L	8712100979392	Glutenvrij
Knorr Groentebouillon Authentiek Poeder opbrengst 45L	8712566884902	Vegetarisch

JAPANESE UDON NOEDEL SOEP

Knorr Wereld Japanse Soep Poeder opbrengst 14L	8710604765480	Vegetarisch Veganistisch
--	---------------	-----------------------------

HERTENFILET

Hellmann's Balsamic Vinaigrette Vloeibaar 1L	8722700557289	Vegetarisch Veganistisch
Knorr Professional Gevogeltefond 1L	8714100779484	
Knorr Professional Intense Flavours Roast Umami	8711200392155	Vegetarisch Veganistisch



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

Assortiment overzicht Zorg

VERGETEN GROENTENSOEP

Knorr Klassiek Vergeten Groentesoep Poeder opbrengst 10L	8717163956137	Vegetarisch
De Vegetarische Slager NoChicken Veganistische Kip-Gyros 2 kg	8718692787247	Vegetarisch Veganistisch
Knorr Primerba Knoflook 340g	8711100447368	Vegetarisch Veganistisch Glutenvrij Lactosevrij

ITALIAANSE STAMPPOT

De Vegetarische Slager NoBacon Vegetarisch Geroockt Spek 1.9 kg	8720182129635	Vegetarisch veganistisch
Knorr Professional Peper Puree 750g	8722700670582	Vegetarisch Veganistisch Glutenvrij
De Vegetarische Slager NoHotdog Veganistische Rookworst 28x75g	8718692787254	Vegetarisch Veganistisch
Knorr Primerba Bouquet all'Italiana	8712566673766	Vegetarisch Veganistisch Glutenvrij Lactosevrij
Knorr Vegetarische Jus Poeder opbrengst 30L	8712566695225	Vegetarisch

VEGETARISCHE SCHNITZEL

Hellmann's Vinaigrette Citrus Gember Vloeibaar 1L	8710522647639	Vegetarisch Veganistisch Glutenvrij Lactosevrij
De Vegetarische Slager NoSchnitzel Vegetarische Schnitzel 20x90g	8720182009074	Vegetarisch



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

Assortiment overzicht Versspecialist

TABOULE SALADE

Knorr Taboulé Couscous Salade	3011368423001	Vegetarisch Veganistisch
Hellmann's Vinaigrette Avocado Appel	8710522647493	Vegetarisch Veganistisch Glutenvrij Lactosevrij

TOMATENBONEN SOEP

Knorr Klassiek Tomatensoep Poeder opbrengst 24L	8710604734301	Vegetarisch Veganistisch
Knorr Professional Knoflook Puree 750g	8722700670445	Vegetarisch Veganistisch Glutenvrij

OSSOBUCO A LA MILANESE

Knorr Professional Kalfsfond 1L	8714100779446	
Knorr Kippenbouillon Authentiek Poeder opbrengst 45L	8722700535874	
Hellmann's Citrus Vinaigrette Vloeibaar 1L	8722700557302	Vegetarisch



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.