

**FUTURE
MENUS**

MODERNIZED COMFORT FOOD



**Unilever
Food
Solutions**

INTRODUCTIE

De toekomst van onze keukens

Menu's zijn voortdurend in beweging. Iedere generatie heeft zijn eigen specifieke wensen en verwachtingen van een restaurantervaring. Om chefs te helpen in te spelen op de vraag van nu en de trends van morgen, analyseerde Unilever Food Solutions de belangrijkste ontwikkelingen voor professionele keukens.

Van verschuivende voorkeuren tot duurzamere keuzes en van gezondheid tot oplossingen voor personeelskrapte, vroegen wij 1600 chefs wereldwijd om met ons mee te denken over de toekomst van onze menu's. Zo kwamen *Future Menus* tot stand. Uit hun gezamenlijke ervaring, kennis en creativiteit kwamen 8 trends die de komende jaren centraal zullen staan in professionele keukens.

Doe er je voordeel mee als chef en maak ook jouw menu klaar voor de toekomst!



**Unilever
Food
Solutions**



Scan de code
voor het
complete Future
Menus-rapport:



De 8 trends van Future Menus:

1 FLAVOR SHOCK

De moderne gast zoekt onverwachte ervaringen die een diepe indruk achterlaten. Niet alleen tijdens reizen of op festivals, maar ook op het bord! Deze trend draait erom je creativiteit te bevrijden en je smaken en bereidingen eens helemaal anders te benaderen met spannende combinaties en verrassende twists.

2 PLANT-POWERED PROTEINS

De verschuiving van minder dierlijke naar meer plantaardige eiwitten is een belangrijke trend. Dit om dierenleed tegen te gaan en de CO₂-uitstoot van je menu te verlagen.

3 LOCAL ABUNDANCE

De mogelijkheden voor mooie ingrediënten uit de buurt zijn eindeloos. Dat is niet alleen goed nieuws voor de versheid en kwaliteit van je menu, het is ook commercieel interessant. Een ruime meerderheid van consumenten van alle leeftijden zegt bereid te zijn meer te betalen voor lokale producten.

4 LOW-WASTE MENUS

Menu's waarin je reststromen verwerkt of technieken gebruikt die ingrediënten langer houdbaar maken zijn een belangrijk wapen in de strijd tegen voedselverspilling. Dat is goed nieuws voor de planeet én voor jouw marge.

5 IRRESISTIBLE VEGETABLES

Met jouw kunde en creativiteit creëer je verleidelijke en fantastische groentegerechten waar jouw gasten voor terugkomen. Hiermee speel je in op de vraag van de gasten naar gezonde, duurzame en verrassende gerechten uit het seizoen!

6 MODERNIZED COMFORT FOOD

Verander je klassiekers en all-time favorites in eigentijdse, nieuwe gerechten zonder hun essentie te verliezen. De echte comfort food gerechten bevatten alle elementen die gasten zoeken in een vertrouwd gerecht. Met een gezonde portie creativiteit en lef helpen wij jou je vertrouwde recepten helemaal van nu te maken.

7 FEEL-GOOD FOOD

We eten niet alleen om onze maag te vullen, we eten om ons goed te voelen en fit te blijven. Gezonde, lichte gerechten vol goede vetten, anti-oxidanten, vezels, vitaminen en mineralen die óók nog eens fantastisch smaken, verleiden jouw gasten vaker langs te komen.

8 THE NEW SHARING

Het delen van gerechten is al gemeengoed en wordt de komende jaren tot kunst verheven. Kleine gerechten om samen van te genieten maken van een lunch of een diner een moment van offline verbinding waar we steeds meer behoefte aan krijgen.



INHOUDSOPGAVE

- 6 De chefs van Unilever Food Solutions**
Edwin van Gent en Pascal van Loon
- 7 Chat voor chefs**
Boost je creativiteit met AI
- 8 Modernized Comfort Food**
Over de trend
- 12 Recept: Brioche met pastrami**
Met mosterdmayo en pickels
- 14 Recept: Holsteinkalf**
Met kombu-kalfjus
- 16 Recept: Smashburger**
Met gesmashte Raw NoBeef burger
- 18 Chef's Exclusive**
Gratis trainingen, promoties en sparen voor cadeaus
- 19 Productoverzicht**

“Future Menus is een ware schatkamer van internationale kennis en kunde van 250 van onze chefs van over de hele wereld. Deze rijke verzameling van wereldwijde culinaire ervaring is samengebracht in 8 inspirerende trends. Hierdoor biedt Future Menus een fantastische bron van inspiratie, die keukenprofessionals uitdaagt om verder te denken dan de dagelijkse routine.”

Unilever chef Edwin van Gent is SVH meesterkok. Liep o.a. stage bij Pierre & Michel Troigros***, De Crocodile*** en Rijks*. Was onder meer chef de cuisine bij De Brave Hendrik* in Hendrik Ido-Ambacht en executive chef voor KLM Catering Services Schiphol.



“Future Menus zijn zo interessant omdat onze chefs precies weten wat er speelt in de keuken. Welke vragen en problemen nu spelen, welke eraan komen en waar winst te behalen valt. Dat geeft Future Menus een unieke mix van inspiratie én praktijk.”

Unilever chef Pascal van Loon werkte bij toprestaurants zoals Inter Scaldis en zwaaide 3½ jaar lang de scepter als eigenaar/chefkok van Restaurant le Canard te Breda. Daarna werkte hij 3 jaar bij ISPC Breda als chefkok/culinair adviseur, waar hij demo's verzorgde en kookte voor en met vele grote namen uit de kookwereld.

Chat VOOR CHEFS

Boost je creativiteit met AI

Computers in de keuken vreemd? Welnee. Zoals een tech-expert het eens omschreef: Artificial Intelligence (AI) om raad vragen is als een whatsappgroep met 3000 chefs. Wij delen een praktijkvoorbeeld.

U Ik ben professioneel chef. Wat is het ultieme comfort food om te serveren? Omschrijf in 2 zinnen.

 *Het ultieme comfort food om te serveren is een romige, zelfgemaakte Mac and Cheese met een knapperige panko-topping en een vleugje truffelolie. Dit gerecht combineert rijke, kaasachtige goedheid met een luxe twist die elke gast zal verwennen.*

Binnen 5 seconden heb je zo een eerste idee en misschien zelfs al een goede tip te pakken. Laten we een vervolgvraag stellen:

U Noem 3 nieuwe Mac and Cheese varianten voor mijn restaurant. 1 zonder pasta. 1 met vlees. En 1 vegan.

 **1. Bloemkool Mac and Cheese:**
Een koolhydraatarme variant waarbij pasta wordt vervangen door geroosterde bloemkoolroosjes, gemengd met een romige kaassaus en gegratineerd in de oven.

2. Bacon Jalapeño Mac and Cheese:
Een pittige en hartige versie met knapperige stukjes bacon, gesneden jalapeños en een blend van cheddarkaas en Monterey Jack, afgewerkt met een krokante panko-topping.

3. Vegan Sweet Potato Mac and Cheese:
Een volledig plantaardige variant met pasta van volkoren macaroni in een romige saus van zoete aardappel, voedingsgist en cashewnoten, op smaak gebracht met knoflook en ui.

Inspiratiebron en sparringpartner

Met 1 druk op de knop, 3 heel nieuwe ideeën voor jouw Mac and Cheese. Zelf aan de slag? Vul eens je huidige recept in van een populair gerecht en vraag om een Aziatische twist of een alternatief met goedkopere of enkel lokale ingrediënten. En uiteraard geldt voor chatbots hetzelfde als voor recepten uit kookboeken: kijk kritisch en zorgvuldig, proef goed en voeg altijd jouw eigen signatuur toe!



MODERNIZED

COMFORT FOOD

Populaire klassiekers als basis voor eigentijdse signatuurgerechten

Bepaalde gerechten zullen altijd terugkomen. Van hamburger tot salade Niçoise en van paella tot rendang. Het is de kunst die klassiekers een moderne twist te geven, zonder te verliezen wat ze zulke hardlopers maakt op praktisch iedere menukaart.

Jouw eigen smaak en signatuur maken comfort food spannender, zonder dat je inlevert op vertrouwdheid en aantrekkingskracht. Creatieve chefs passen de bekende receptuur van de klassiekers aan om deze aan te laten sluiten op hun eigen smaak en filosofie. De voordelen? Comfort food klassiekers zijn altijd hardlopers op je menu, dus met een update blaas je jouw populairste gerechten nieuw leven in. Bovendien is het fantastisch je eigenheid en creativiteit kwijt te kunnen in deze gerechten en ze helemaal van jou te maken.

Wat te denken van de loempia, gevuld met gerookte watermeloen van de Filipijnse chef Kenneth Cacho? Een perfect voorbeeld van hoe je met lokale ingrediënten en innovatieve technieken een klassieker kunt aanpassen. Dat maakt dit bekende gerecht weer spannend en eigen, zonder dat hij de elementen verliest die loempia's al generaties lang zo populair en vertrouwd maken.



Nieuwe NOSTALGIE

Klassiek comfort food, vertaald naar het nu

Alle keukens ter wereld hebben zo hun klassiekers, vaak op basis van lokale ingrediënten en altijd met een perfecte, uitgekristalliseerde balans in smaken en structuren. Het is een feest voor moderne chefs om diep te duiken in de klassiekers van een land of regio om daar de allerbeste elementen uit te halen en met een eigen twist nieuw leven in te blazen. Zeker omdat gasten steeds meer interesse hebben in lokale producten, culinaire tradities en authenticiteit. 65% van de ondervraagde chefs denkt dan ook dat deze trend de komende jaren sterk zal groeien.

Spelen met innovaties en ingrediënten

Gerechten als een loempia, een taco of een burger hebben zich door de eeuwen wereldwijd bewezen als onverwoestbaar populaire gerechten waar gasten keer op keer om vragen. Dat betekent gelukkig niet dat ze onaantastbaar zijn. Het is fantastisch om te analyseren welke bouwstenen juist deze gerechten zo aantrekkelijk maken en te spelen met de mogelijkheden die deze kennis biedt. Het allermooiste is: chefs kunnen vooruitkijken door terug te blikken naar Nederlandse producten van topkwaliteit.

Vervang quinoa eens met een oergraan als gerst in een gerecht. En gebruik voor een ceviche bijvoorbeeld kabeljauw uit de Noordzee en vervang het zuur van de limoen met een product als duindoorn. Door een vertrouwd en geliefd gerecht opnieuw uit te vinden met lokale producten, verleid en verras je jouw gasten met een eigen interpretatie van de mooiste klassiekers.

“Deze oude en vertrouwde gerechten komen weer terug en worden in een nieuw en modern jasje gestoken.”

65% van de chefs gelooft dat deze trend in de toekomst zal groeien.





BRIOCHE MET PASTRAMI

MOSTERDMAYO EN PICKELS

Getoaste briochebrood met warm gerookte pastrami, Hellmann's mosterdmayonaise en zoet-zure groenten.

Ingrediënten voor 10 personen

200 g Hellmann's Real Mayonaise
30 g fijne mosterd
½ st rode peper
100 ml witte wijnazijn
100 ml water
100 g suiker
1 st rode ui
2 st mini komkommers
1000 g pastrami
20 plakken briochebrood

Mosterdmayonaise

Meng de Hellmann's mayonaise met de fijne mosterd.

Zoet-zure groenten

Verwijder de zaadjes van de rode peper en snijd deze in mini blokjes. Breng de azijn aan de kook met het water, de rode peper en de suiker. Pel de rode ui en snijd de rode ui in maantjes met de draad mee. Snijd de komkommer in dunne plakjes op de mandoline. Giet het hete zoet-zuur over de rode uitjes en giet de afgekoelde zoet-zuur over de komkommer en laat dit minimaal 1 nacht staan in de koelkast.

Garnituur

Snijd indien nodig de pastrami op de snijmachine in dunne plakjes.

Opmaak

Toast de plakken briochebrood op een plaat of pan goudbruin. Verwarm de pastrami kort in de pan of eventueel een oven tot lauwwarm. Smeer het broodje ruim in met de mosterdmayo en leg hierop het vlees. Leg daarop de zoet-zure groenten. Snijd de sandwich doormidden.



HOLSTEINKALF

MET KOMBU-KALFSJUS

Langzaam gegaarde kalfssukade met gepofte quinoa amandelkruim, peterseliewortelpuree en kombu-kalfsjus.

Ingrediënten voor 10 personen

1 st kalfssukade ca. 1,5 kg

Peper en zout

50 g roomboter

1 liter Knorr Professional
Authentieke Kalfsfond

20 g Knorr Professional
Peper Puree

10 g kombu

100 ml zonnebloemolie

30 g gepofte quinoa

30 g amandelschaafsel

1 kg peterseliewortel

200 ml kookroom

15 g Knorr Profesional
Intense Flavours Roast
Umami

½ st rode peper

100 ml witte wijnazijn

100 ml water

100 g suiker

1 st rode ui

10 g platte peterselie

Kalfssukade

Verwijder het vlies van het vlees dat niet aan de vetkant zit met een scherp mes. Kruid de sukade met peper en zout en bak deze rondom bruin in een klontje boter. Meng de Knorr Professional Kalfsfond met de Knorr Professional Peper Puree. Vacumeer het stuk vlees samen met de kombu in de jus en stoom deze gaar op 92 graden voor 4 uur. Giet daarna als het vlees zacht is de jus uit de zak in een pannetje en kook dit in tot een mooie stroperige jus.

Quinoa-amandelkruim

Verwarm in een klein pannetje een beetje olie en verwarm deze tot ca. 150 graden. Frituur hierin de gepofte quinoa totdat deze krokant is. Herhaal dit met het amandelschaafsel tot hij bruin is en laat dit goed uitlekken op keukenpapier. Knijp

het amandelschaafsel iets fijner en meng dit met wat zout door de krokante quinoa.

Peterseliewortelpuree

Schil de peterseliewortels en snijd deze in grove stukken van ca. 3 cm. Kook de stukken helemaal gaar in water met zout. Breng room aan de kook met de Knorr Intens Flavours Roast Umami. Pureer de peterseliewortel met de gekookte room samen tot een gladde crème en breng op smaak met peper en zout.

Zoet-zure groenten

Verwijder de zaadjes van de rode peper en snijd deze in mini blokjes. Breng de azijn aan de kook met het water, de rode peper en de suiker. Pel de rode ui en snijd in maantjes met de draad mee. Giet de hete zoet-zuur over de uitjes en laat dit minimaal 1 nacht staan.

Opmaak

Snijd plakjes van de koude sukade en bak deze krokant aan 1 kant. Smeer de bovenkant in met de dikke kombu-kalfsjus en dip deze daarna in de quinoa amandelkruim. Lepel de peterseliewortelpuree

op het bord, leg hierop het stukje vlees met de kruim en schep er daarna nog een lepeltje jus omheen. Garneer af met de zoet-zure uitjes en een paar blaasjes platte peterselie.





SMASHBURGER

Getoaste briochebol met gesmashte Raw NoBeef burger, dunne ui, cheddar en Hellmann's Real Mayonaise en Ketchup. Deze burger kan ook met rundvlees gemaakt worden.

Ingrediënten voor 10 personen

2 st tomaten
100 g ijsbergsla
1 st ui
10 st De Vegetarische Slager Raw NoBeef Veganistische Burger
10 plakjes cheddar
10 st briochebol
200 g Hellmann's Real Mayonaise
200 g Hellmann's Ketchup
150 g augurkenplakjes

Garnituur

Snijd de tomaat in plakjes. Snijd de ijsbergsla in dunne reepjes. Schaaf de ui op de mandoline in zo dun mogelijke plakjes.

Smashburger

Draai van de Raw NoBeef Burger een ronde bol. Verwarm een bakplaat op 210 graden. Leg hierop een paar ringetjes van de ui en smash hierop het

veganistische burgerpatty tot een platte schijf. Wacht tot de onderkant flink bruin en krokant is, steek met een plaatsteker de burger van de plaat en draai hem om. Leg er nu een plak cheddar op en laat bakken tot de burger gaar is.

Opmaak

Toast de binnenkant van de briochebol op de plaat goudbruin. Smeer het broodje ruim in met de Hellmann's Real Mayonaise en Ketchup en leg hierop de tomaat, ijsbergsla en augurk. Leg daarop de burger met de cheddar en plaats daarop het dakje van het broodje.





Word nu lid van Chef's Exclusive!

- Spaar voor gratis cadeaus met Cook & Save!
- Als eerste op de hoogte van alle trends en ontwikkelingen
- Ontvang samples van nieuwe producten
- Toegang tot de UFS academy voor culinaire trainingen



SPAAR VOOR GRATIS CADEAUS MET COOK & SAVE

Bij elke aankoop spaar je punten. Deze kun je inruilen voor allerlei geschenken. Van koksmessen en pannen tot kookboeken en barbecues.

Ook profiteren?

Word nu lid van Chef's Exclusive en krijg de eerste 50 punten gratis!

€1 = **1** PUNT



TIJDELIJK 50 PUNTEN GRATIS

PRODUCTOVERZICHT



Hellmann's Real Mayonaise

- Bekende smaken, authentieke recepturen
- Mayonaise gemaakt met vrije uitloop eieren

INHOUD: 5 L – EAN: 8710447943298 – Glutenvrij, Vegetarisch

BESTEL



Hellmann's Ketchup

- Bekende smaken, authentieke recepturen
- Ketchup gemaakt met zongerijpte tomaten

INHOUD: 4,4 L – EAN: 5601169801818 – Glutenvrij, Vegetarisch, Veganistisch

BESTEL



Knorr Professional Authentiek Kalfsfond

- Authentieke smaak, perfect als basis voor je eigen sauzen
- Gemaakt met echt vlees en natuurlijke ingrediënten
- Kant-en-klaar in 1L stazak

INHOUD: 1L – EAN: 8720182470829 – Glutenvrij, Lactosevrij

BESTEL



Knorr Professional Peper Puree

- Intense smaak
- Koud en warm te gebruiken
- Direct toe te voegen aan gerechten

INHOUD: 750 g – EAN: 8722700482451 – Glutenvrij, Vegetarisch, Veganistisch

BESTEL



Intense Flavours Roast Umami

- Complexe smaken, eenvoudig gecreëerd
- Warm en koud toepasbaar
- Zonder kunstmatige kleur- en smaakstoffen

INHOUD: 400 ml – EAN: 8711200392155 – Glutenvrij, Vegetarisch, Veganistisch

BESTEL



De Vegetarische Slager Raw NoBeef Veganistische Burger

- Vleesvervanger op basis van soja
- Structuur en smaak van echt vlees

INHOUD: 20 x 113 g – EAN: 8710522767054 – Vegetarisch, Veganistisch

BESTEL



Unilever
Food
Solutions



DE
VEGETARISCHE
SLAGER™