

# **FUTURE MENUS**

*Chefs Connect*



Unilever  
Food  
Solutions

# Klaar VOOR DE TOEKOMST

## Future Menus bundelt kennis en inspiratie van chefs over de hele wereld

Dit voorjaar presenteerden we vanuit Unilever Food Solutions 8 belangrijke trends voor het menu van morgen. Deze Future Menus-trends zijn tot stand gekomen dankzij de expertise en ervaring van 1600 chefs en 250 culinaire specialisten van Unilever Food Solutions. Omdat de wereld altijd in beweging is, is het nodig de vinger aan de pols te houden en regelmatig nieuwe inzichten te verwerven en te delen over de belangrijkste ontwikkelingen. Voor Chefs Connect leggen we in deze brochure uit waarom juist deze trends nú belangrijk zijn en duiken dieper in de achtergronden, de betekenis voor jouw keuken en bieden praktische uitwerkingen in receptuur.

De ingrediënten van deze menu's zijn bepaald op basis van inbreng van ons rijke netwerk van chefs wereldwijd, consumentenonderzoek, vragen aan onze klanten en de populariteit van onze eigen producten. Al die ingrediënten zorgen samen voor een perfecte cocktail van inzicht en kennis voor creatieve professionals!

We maken de trends van Future Menus praktisch toepasbaar en inspirerend voor iedereen. Dat doen we door ze toe te lichten vanuit het perspectief van onze culinaire experts en ze te vertalen in nieuwe manieren van inspireren, inkopen en uitvoeren. Zo zorgen wij er zelf voor dat we voorop blijven lopen op het gebied van kennis en inspiratie én verzekeren wij ons ervan dat we altijd blijven luisteren naar de partij die het allerbelangrijkst voor ons is: onze klanten. Zij staan immers dagelijks in contact met hun gasten en hun team en weten precies tegen welke vragen en uitdagingen ze elke dag opnieuw aanlopen. Dit houdt ons scherp.

Ontdek meer  
over de 3  
belangrijkste  
trends voor  
Nederland:



## Tips, tricks en recepten

8 trends benoemen is één. Die kennis daadwerkelijk praktisch vertalen naar de keukens is een heel ander verhaal. Daarom zijn we onze 250 chefs dankbaar dat zij al hun inzichten niet alleen hebben gedeeld en geanalyseerd, maar ook aan de slag zijn gegaan met direct toepasbare *tips and tricks* en geweldige recepturen. Future Menus is een uniek initiatief dat relevant blijft doordat wij het altijd blijven updaten en ontwikkelen. Lees verder voor al onze 8 trends, hun achtergrond en hun betekenis voor jouw keuken. Laat je verrassen door onze inspirerende recepten en de deep dive in de 3 trends die wij voor Nederland het meest relevant vinden: Irresistible Vegetables, Low-Waste Menus & Modernized Comfort Food.



“Menu's blijven evolueren, daarom ondersteunt Future Menus je bij het inspelen op de voorkeur van Gen Z en millennial gasten voor unieke culinaire ervaringen.”

**Chef Kees van Erp,**  
Global Executive Chef, Unilever Food Solutions



# INHOUDSOPGAVE

|                                                                                                               |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Klaar voor de toekomst</b><br>Future Menus bundelt kennis en inspiratie .....                              | 2  |
| <b>De chefs van Unilever Food Solutions</b><br>Edwin van Gent en Pascal van Loon .....                        | 7  |
| <b>8 Modernized Comfort Food</b><br><i>Over de trend</i>                                                      |    |
| <b>Chat voor chefs</b><br>Boost je creativiteit met AI .....                                                  | 12 |
| <b>Recept: Brioche met pastrami</b><br>Met mosterdmayo en pickels .....                                       | 14 |
| <b>Recept: Holsteinkalf</b><br>Met kombu-kalfjus .....                                                        | 16 |
| <b>Recept: Smashburger</b><br>Met gesmashte Raw NoBeef burger .....                                           | 18 |
| <b>20 Low-Waste Menus</b><br><i>Over de trend</i>                                                             |    |
| <b>Fermentatie-inspiratie voor chefs</b><br>Zet reststromen om tot waardevolle producten ...                  | 24 |
| <b>Recept: Seizoenssalade</b><br>Met basilicumvinaigrette .....                                               | 26 |
| <b>Recept: Gestoofde koolrabi</b><br>Met klaverzuring en radijs .....                                         | 28 |
| <b>Recept: Souppuccino Thai coconut</b><br>Met kokoschips en seroendeng .....                                 | 30 |
| <b>32 Irresistible Vegetables</b><br><i>Over de trend</i>                                                     |    |
| <b>De eindeloze groente-inspiratie van de Cirkel van de Smaak</b><br>SVH meesterkok Angelique Schmeinck ..... | 36 |
| <b>Recept: Souppuccino Smoked Paprika</b><br>Met bestomaat en gepofte quinoa .....                            | 38 |
| <b>Recept: Gepofte Aubergine</b><br>Met currylak en kerrieolie .....                                          | 40 |
| <b>Recept: Dry Aged Biet</b><br>Met braam, zwarte knoflook en karnemelk .....                                 | 42 |
| <b>44 Local Abundance</b><br><i>Over de trend</i>                                                             |    |
| <b>48 Flavor Shock</b><br><i>Over de trend</i>                                                                |    |
| <b>52 Plant-Powered Protein</b><br><i>Over de trend</i>                                                       |    |
| <b>56 The New Sharing</b><br><i>Over de trend</i>                                                             |    |
| <b>60 Feel-Good Food</b><br><i>Over de trend</i>                                                              |    |
| <b>Chef's Exclusive</b><br>Gratis trainingen, promoties<br>en sparen voor cadeaus .....                       | 64 |
| <b>Productoverzicht</b> .....                                                                                 | 65 |



“Future Menu 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 Menu 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.



chef\_edwin\_ufs

volg Edwin  
voor nog  
meer inspiratie



chef\_pascal\_ufs

volg Pascal  
voor nog  
meer inspiratie

“Future Menu 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 Menu 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.



# 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.



# 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!





# 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 Professional  
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.





# LOW-WASTE

# MENUS

## *Maak van jouw waste een winnaar*

Ingrediënten worden steeds duurder en je gasten vinden duurzaamheid steeds belangrijker. Twee redenen dat Low-Waste Menus een prominente plek hebben gekregen in Future Menus van Unilever Food Solutions. De bekendste wasteverwerker in de keuken is misschien wel de bouillon waar karkassen, schillen en snijresten van groenten hun smaak nog volop kwijt kunnen. Quiches, croutons en terrines zijn andere klassieke gerechten waar je bijvoorbeeld je 'lelijke' groenten of snijafval waarde mee kunt geven. Maar moderne Low-Waste Menus gaan veel verder dan die klassieke oplossingen. En dat is goed nieuws voor je marge, creativiteit én voor de duurzaamheid van jouw keuken.

Chefs broeden op manieren om nieuwe gerechten te maken met delen van producten die ze vroeger als afval zagen. Unilever Food Solutions Chef Brandon Collins ontwikkelde bijvoorbeeld een pesto van worteltopjes en dat is nog maar het topje van een ijsberg aan mogelijkheden. Daag jezelf daarom uit om meer te leren over de mogelijkheden en smaken van je producten. Laat je inspireren door de recepten en het verhaal van fermentatie-expert Christian Weij in deze brochure en maak van jouw waste een winnaar.



# Maximale CREATIVITEIT, MINIMALE WASTE

## Werken met waste prikkelt de fantasie

We weten allemaal wat we kunnen maken van een banaan. Maar kun je eigenlijk ook iets met de schil? Het zijn deze vragen die chefs aan het denken zetten over delen van hun producten die ze vroeger als afval zagen. En dat is de hoogste tijd, want voedselverspilling is een omvangrijk vraagstuk. Wereldwijd eindigt een derde van al het geproduceerde voedsel als afval! Dat is niet alleen een groot milieuprobleem, het is ook nog eens heel duur. De horeca heeft te maken met sterk stijgende inkooprijzen, waardoor we allemaal gedwongen zijn het maximale uit onze inkoop te halen.

“Alles wat je niet in de prullenbak gooit, vertaalt zich in geld op je bord.”

**33%** van al het wereldwijd geproduceerde voedsel gaat verloren.



**De chefs van Unilever Food Solutions moedigen iedere professional in de keuken aan om meer te halen uit hun producten.**

Door bijvoorbeeld nog eens na te denken over de steel van je broccoli of bloemkool. Is het niet mogelijk die dun te snijden, te fermenteren en zo te werken aan jouw eigen waste-piccalilly van lokale groenten? Niet alleen een nieuwe bestemming voor een product dat je anders misschien weg zou gooien, ook nog eens lang houdbaar! Een goed verhaal, een heerlijk product en een mooie marge zijn het resultaat. Dat creëert een positieve, nieuwe energie van duurzaamheid en creativiteit in je keuken en rond je restaurant. Oh, en die bananenschil? Onze executive chef voor Noord-Amerika Brandon Collins sneed ze flinterdun, mengde ze met azijn, suiker en een klein beetje jalapeno en gebruikte de saus als topping voor zijn oesters. “Supersimpel, maar het bracht de mooie fruitsmaak van de banaan helemaal naar boven.”

# Fermentatie-INSPIRATIE VOOR CHEFS

## Fermentatie-expert Christian Weij tovert reststromen om tot waardevolle producten

Ondanks het feit dat de fermentatiemethode eeuwenoud is, is de techniek in de laatste tien jaar weer 'terug van weggeweest'. Vanwege de vele smaakken en -mogelijkheden én om voedselverspilling tegen te gaan, experimenteren steeds meer chefs met fermenteren.



### Fermentatie: hoe werkt het?

Fermenteren is eigenlijk een vorm van gecontroleerd rotten. Tijdens het proces zetten bacteriën, schimmels en gisten de koolhydraten in de te fermenteren producten om in suikers, alcohol of zuren. Daardoor veranderen smaak, textuur en voedingswaarde, en blijven de producten langer houdbaar. Klinkt ingewikkeld of onsmakelijk? Welnee. Bier, kaas, wijn en koffie zijn immers ook allemaal gefermenteerde producten waar we regelmatig van genieten.

### Van waardeloze bierrestanten naar waardevol bierazijn

Christian Weij adviseert al vele jaren Nederlandse topchefs als fermentatie-expert. Voor Weij bestaat er geen waste. Reststromen kun je volgens hem fantastisch upcyclen door middel van fermentatie. Het is een creatieve, lucratieve en slimme oplossing voor het gebruik van producten die anders over datum zouden raken. Dat maakt fermentatie een krachtig wapen in de strijd voor verduurzaming en tegen voedselverspilling.

Reststromen van bier verwerkt Christian Weij bijvoorbeeld tot bierazijn. Doorgaans gaat in de horeca zo'n 10% van het bier verloren. Onder andere als tapverlies, overtollig schuim of restjes die in een fust of fles achterblijven. Weij: "Fermentatie verandert voedselafval in een product dat de keukenmarge voor horecaondernemers verbetert." Weij voegt aan het bier ongepasteuriseerde azijn toe. Levende bacteriën zetten de alcohol in het azijnzuur om. Bij een temperatuur van circa 25 graden zijn in 6 tot 10 weken de reststromen van het bier volledig omgezet in bierazijn, een smaakvol product dat je kunt gebruiken in onder andere saladedressings, marinades en sauzen.

### Ook leren fermenteren?

Via de online Unilever Food Solutions Academy kun je gratis trainingen van Christian bekijken. Daarbij legt hij de fijne kneepjes van de diverse fermentatieprocessen uit. Tijdens de lessen worden de culinaire mogelijkheden verkend van de eeuwenoude techniek, en toont Weij hoe je reststromen kunt benutten.



UFS Academy  
Gratis online  
trainingen voor chefs

"Fermentatie gaat voedselverspilling tegen en verbetert de keukenmarge"





# SEIZOENSSALADE

MET BASILICUMVINAIGRETTE

Frisse, gezonde salade met gele biet, schapenkaas, gepofte tomaatjes, bietenbladpesto en basilicumvinaigrette.

## Ingrediënten voor 10 personen

30 g hazelnoten  
300 g oude schapenkaas  
250 ml olijfolie  
10 g Knorr Professional  
Knoflook Puree  
145 g bietenloof  
Peper en zeezout  
10 st gele bieten  
75 ml Hellmann's Basil  
Vinaigrette  
500 g gekleurde  
cherrytomaatjes

## Vorbereitung

Verwarm de oven voor  
op 200 graden.

## Bietenloofpesto

Rooster de hazelnoten  
in de oven goudbruin in  
ca. 8 minuten. Rasp de  
schapenkaas. Pureer de  
hazelnoten met 250 ml  
olijfolie, de knoflook-  
puree, de schapenkaas  
en het bietenloof met  
de blender tot een  
grove pesto en breng  
op smaak met peper en  
zeezout.

## Gepofte bieten

Smeer de gele bieten  
in met olijfolie en pof  
deze in de oven gaar  
in ca. 75 minuten.  
Laat ze afkoelen en  
pel de gekleurde schil  
eraf. Snijd de gepofte

bietjes in partjes en  
marineer deze in de  
basilicumvinaigrette.

## Garnituur

Pof de tomaatjes in de  
hete oven voor ca. 4  
minuten tot de velletjes  
geknapt zijn. Schaaf de  
schapenkaas in grove  
flakes.

## Opmaak

Verdeel de gesneden  
biet in een cirkel op het  
bord. Leg hiertussen  
de gepofte cherry-  
tomaatjes. Verdeel  
daarna de flakes  
van de schapenkaas  
eroverheen. Schep er  
kleine schepjes van de  
pesto over en garneer  
af met het bietenblad.  
Besprenkel het gerecht  
met de basilicum-  
vinaigrette.



# GESTOOFDE KOOLRABI

KLAVERZURING EN RADIJS

Gestoofde koolrabi's met romige onkruidensaus, de zure touch van de zuring en olie van bosui.

## Ingrediënten voor 10 personen

3 st koolrabi (ca. 1500 g)  
50 g roomboter  
10 g Knorr Professional Liquid Concentrate Groenten  
3 dl water  
50 ml water  
4 g gedroogde onkruid-mix (weegbree, paardenbloem, brandnetel) + extra voor poeder  
400 ml Knorr Garde d'Or Hollandaise Saus  
Bosui, de groene afsnijdsels  
Olijfolie  
Zout en peper  
15 g klaverzuring  
1 bos gemixte radijsjes

## Koolrabi

Schil de koolrabi's en snijd deze in partjes. Smelt in een brede pan de roomboter maar laat niet heet worden. Voeg de partjes koolrabi met het water en de Liquid Concentrate Groenten toe en laat dit geheel garen en langzaam inkoken tot de fond verdampt is. Controleer of de koolrabi's gaar zijn en voeg indien nodig nog wat water toe om de koolrabi's helemaal gaar te stoven.

## Onkruid-hollandaise

Giet 50 ml heet water over de gedroogde onkruiden en laat het geheel 15 minuten wellen. Giet de onkruid-thee door een theezeeffje en druk het geheel goed uit. Meng de onkruid-thee met de Hollandaise Saus, verwarm dit en giet deze in een kidde. Zet de kidde onder druk met twee patronen.

## Bosuiolie

Pureer de groene gedeeltes van de bosui 5 minuten in de blender met olijfolie en een beetje zout. Zeef de olie daarna door een theezeeffje of koffiefilter.

## Garnituur

Pluk de mooi blaadjes van de klaverzuring. Snij de radijsjes in plakjes en maak deze aan met een beetje olijfolie, peper en zout. Maal de gedroogde onkruidenmix in de thermoblender tot een fijn poeder en zeef dit door een fijne zeef.

## Opmaak

Verwarm de koolrabi's en de saus. Verdeel de koolrabi partjes over de borden, schep hierover de onkruidensaus, garneer af met de plakjes radijs en de klaverzuring. Druppel wat van de bosui-olie over de saus en garneer af met het onkruidenpoeder.





# SOUPPUCCINO

THAI COCONUT

Een combinatie van soep en plantaardig melkschuim met kokoschips en seroendeng.

## Ingrediënten voor 10 personen

2 liter water  
160 g Knorr Professional Thai Tom Kha Kai  
150 ml kokosroom 24% vet  
350 ml plantaardige slagroom voor koken en opkloppen 31%  
25 g Knorr Professional Gember Puree  
20 g Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh  
2 bakjes accla cress  
20 g bosui  
50 g rode paprika  
20 g kokoschips  
20 g seroendeng

## Soep

Breng het water aan de kook en zet het vuur laag. Roer de Knorr Professional Thai Tom Kha Kai-soep met een garde erdoorheen. Laat het geheel zachtjes 5 minuten doorkoken.

## Schuim

Roer de kokosnootroom glad met een garde zodat er geen klontjes meer in zitten.

Meng met de plantaardige slagroom voor koken & opkloppen, Knorr Professional Gember Puree en Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh. Giet het door een fijne zeef in een sifon of gourmet whip voor 0,5 liter. Draai er een slagroom patroon in, kort goed schudden en zet het koud.

## Garnituur

Snijd de bosui in ringen en de paprika in blokjes.

## Opmaak

Schenk per persoon 200 ml warme soep in een hittebestendig glas. Spuit voorzichtig de plantaardige room erop tot onder de rand. Garneer het af met de accla cress, bosui, rode paprika, kokoschips en seroendeng.





# IRRESISTIBLE

# VEGETABLES



*Plantaardige proteïnen zijn het groene goud voor jouw inspiratie*

In deze brochure zoomen we in op de trend Irresistible Vegetables uit Future Menus van Unilever Food Solutions. Deze trend raakt aan twee van de belangrijkste consumentenzorgen van onze tijd: gezondheid en duurzaamheid. Het is namelijk gezonder voor ons om wat vaker te kiezen voor groenten en plantaardige producten belasten het milieu veel minder dan vlees en vis.

Het is misschien even wennen, maar uiteindelijk is het voor vrijwel iedere chef een feest om te beginnen met denken vanuit groenten. Het aantal verschillende soorten is namelijk vrijwel eindeloos en de seizoenen brengen telkens nieuwe smaken, producten en combinaties. Met jouw professionele kennis, kunde en een beetje inspiratie kun jij je gasten verbluffen met kleurrijke, gezonde en afwisselende gerechten vol verrassende smaken. Bovendien zijn groenten vaak goedkoper dan dierlijke producten en dat is weer goed nieuws voor je inkoop. Duik daarom dieper in de wereld van deze onweerstaanbare groenten: onderscheid je als chef, verras je gasten en pluk de vruchten in je keukenmarge!



# GROENTEN ALS DIVA: VAN BIJROL OP HET BORD, NAAR *plants with star power*

**Het lijkt niet altijd even eenvoudig om geweldige groentegerechten neer te zetten, maar het is puur een kwestie van wennen, verkennen en uitproberen.**

De plant-based keuken is nog relatief onontdekt en koksopleidingen richtten zich vooral op de klassieke Franse keuken waar veel dierlijke producten worden gebruikt. Chefs moeten dus zelf aan hun informatie, oplossingen en inspiratie zien te komen, terwijl daar nog niet zoveel van beschikbaar is als voor vis- en vleesgerechten.

“Een portie van 100 gram pompoen levert je vitamine A, C en E. Het is de vezelrijke, caloriearme koning van de herfst.”

Het is bij het ontwikkelen van jouw signatuurgerechten met groenten belangrijk te kijken naar wat je gasten zo waarderen aan vlees: umami, een knapperige korst, wat vet om de smaak te dragen en een combinatie met kruiden en sauzen die gewoon helemaal klopt. Gelukkig komt er steeds meer kennis beschikbaar om deze resultaten ook te boeken met groente. Langzaamaan duiken er tips en technieken op om met groenten te verrassen en verleiden.

## Aan de slag

Als je eenmaal helder hebt wat je groenten nodig hebben, gaat er een wereld aan mogelijkheden voor je open. Neem een eenvoudige groente (met een geweldige marge!) als spitskool. Die kun je gelakt met honing serveren, van de Green Egg met een mooie rooksmak, of fermenteren om een pittige hartigheid aan je gerechten toe te voegen. Met een goede analyse en slimme technieken, mist niemand het vlees in zulke gerechten.

Mooie kruiden en marinades zijn een makkelijke manier om karaktervolle groentegerechten te serveren. Op veel menu's in Nederland prijkt bijvoorbeeld

de vegan rendang op basis van jackfruit. Unilever Food Solutions chef Pinar Balpilar adviseert om ook andere bekende gekruide gerechten eens te bereiden met groenten in plaats van met vlees. “Je kunt vlees vervangen met toegankelijke en betaalbare groenten door de smaken van klassieke gerechten toe te passen. Probeer bijvoorbeeld eens een gegrilde Turkse kebab op basis van groenten, gecombineerd met umamirijke en stabiele sauzen en aromatische en krachtige kebabkruiden.” Sowieso geldt: kijk eens buiten de Europese keuken naar gerechten uit bijvoorbeeld India waar vegetarische curry's tot de rijke traditie behoren. Laat je inspireren en verras je gasten met jouw wereldse groentesmaken.



# DE EINDELOZE *groente-inspiratie* VAN DE CIRKEL VAN DE SMAAK



## Creatieve en praktische inspiratie van SVH meesterkok Angelique Schmeinck

Aan de hand van de 'Cirkel van de Smaak' ontwikkelt SVH Meesterkok Angélique Schmeinck unieke en iconische signatuurgerechten op basis van groenten. Eenvoudig en doeltreffend. "De Cirkel van de Smaak bevrijdt je creativiteit."

### De Cirkel van de Smaak klinkt mooi, maar wat is het eigenlijk?

"Het is een manier van denken en inspireren die de creativiteit van chefs prikkelt. Wat vooral helpt, is dat de zogenaamde 'inspiratiewolken' die hierbij horen die onze kennis en creativiteit actief maken. Door alle mogelijke ingrediënten en bereidingswijzen aan te reiken, opent zich een universum aan mogelijkheden."

### Hoe bepaal je de volgorde om een gerecht mee te bedenken?

"De Cirkel van de Smaak geeft richting aan onze keukens, smaak en creativiteit. Dat begint allemaal met **verkennen**: zorg ervoor dat de groente die je als basis voor je gerecht wilt van de beste kwaliteit is, uit het seizoen komt en liefst duurzaam en lokaal geteeld. Wees kritisch en bewust op de inkoop waarmee je start. Dan heb je de optimale controle over je basis."

"De 2e stap is **verleiden**. Uit een inspiratielijst kiezen de chefs een techniek of bereiding. Hiermee krijgt het ingrediënt een basissmaakprofiel."

"De 3e stap is **verbinden**. Een match zoeken met smaakvrienden. Dit kunnen bijvoorbeeld andere groenten, meelspijzen, sauzen, granen,

noten, kruiden of specerijen zijn. Die vind je aan de hand van 'inspiratiewolken'. Bij gekarameliseerde wortel kun je uitkomen op een combinatie met veldsla, frizzure salsa verde met kappertjes, jonge geitenkaas, citroentijm, hazelnoot..."

"Het 4e onderdeel gaat erom je combinatie te toetsen aan de hand van de culinaire succesfactoren\* en te **verdiepen** waar nodig. Proef welke elementen je nog mist in het gerecht. Ik vergelijk het vaak met een kroketje: je ervaart eerst een knapperige korst, daarna een smeùige, zachte, hartige ragout, daar heb je dan nog **nét** die mosterd of een augurkje bij nodig die zorgt voor spanning en levendigheid."

"De laatste stap is **verankeren**. Je gaat je recept testen, proeven, verfijnt de technieken, of vindt **nét** een andere frisheid of crunch die **nóg** preciezer past. Als je daar de diepte mee ingaat vanuit jouw creatieve geest, kan je signatuurgerecht uitgroeien tot een klassieker op je kaart."

"Als je al deze stappen ieder seizoen opnieuw afloopt, zul je zien dat je jezelf enorm kunt uitdagen met telkens nieuwe ideeën. De Cirkel van de Smaak zorgt dat jij jouw gasten het hele jaar door kunt verrassen met heel eigen en originele gerechten."

\*De culinaire succesfactoren zijn een term uit Smaaktheorie van Peter Klosse.



# SOUPPUCCINO

## SMOKED PAPRIKA

Een combinatie van soep en plantaardig melkschuim met tomaat en gepofte quinoa.

### Ingrediënten voor 10 personen

- 2 liter water
- 170 g Knorr Professional Spaanse Tomaten-Gerookte Paprikasoep
- 500 g plantaardige slagroom voor koken en opkloppen 31%
- 30 g Knorr Professional Paprika Puree
- 20 g Knorr Professional Intense Flavours Roast Umami
- 1 bakje basilicum cress
- 1 st tomaat
- 10 st gele bestomaat
- 1 g paprikapoeder
- 4 g gepofte quinoa

### Soep

Breng het water aan de kook en zet het vuur laag. Roer de Knorr Professional Spaanse Tomaten Gerookte Paprikasoep met een garde erdoorheen. Laat het geheel zachtjes 5 minuten doorkoken.

### Schuim

Meng met een garde de Plantaardige Slagroom voor Koken & Opkloppen met de Knorr Professional Paprika Puree en Knorr Professional Intense Flavour Roast Umami. Giet het door een fijne zeef in een sifon of Gourmet whip voor 0,5 liter. Draai er een slagroom patroon in, kort goed schudden en zet het koud tot gebruik.

### Garnituur

Halveer de bestomaten en snijd de tomaten in kleine blokjes.

### Opmaak

Schenk per persoon 200 ml warme soep in een hittebestendig glas. Spuit voorzichtig de plantaardige room erop tot onder de rand. Garneer het af met de basilicum cress, de tomaten en de gele bestomaat, de paprika-poeder en de gepofte quinoa.



# GEPOFTE AUBERGINE

MET CURRYLAK EN KERRIEOLIE

Aubergine uit de Josper, currylak, krokante boekweit en een olie van kerrie.

## Ingrediënten voor 10 personen

4 stuks aubergine  
220 ml olijfolie  
15 g Knorr Primerba  
Knoflook  
15 g Knorr Primerba  
Curry  
30 g donkere miso  
30 g Knorr Professional  
Kerrie Puree  
10 g krokante boekweit  
20 g groene mizuna  
3 stengels Bosui  
Eetbare bloemen

## Voorbereiding

Verwarm een oven of  
BBQ voor op 200 graden.

## Aubergine

Snijd de aubergine in de  
lengte in repen en meng  
deze met 70 ml olijfolie  
en de Knorr Primerba  
Knoflook. Rooster deze  
in de oven of BBQ tot  
deze goudbruin en zacht  
zijn (ca. 20 min). Meng  
50 ml olijfolie met de  
Knorr Primerba Curry  
en de miso en smeer dit  
met een kwastje over de  
aubergine. Plaats ze nog  
3 minuten terug totdat  
de lak een beetje begint  
te karamelliseren.

## Kerrieolie

Meng 100 ml olijfolie met  
de Knorr Professional  
Kerrie Puree en giet dit  
door een koffiefilter  
zodat er een mooie  
heldere gele olie over-  
blijft.

## Garnituur

Snijd de bosui in ringen.

## Opmaak

Verdeel de  
auberginereepjes over  
de borden. Garneer  
de aubergine af met  
de gepofte boekweit,  
de groene mizuna,  
de bosuiringetjes en  
eetbare bloemen.  
Besprenkel daarna ruim  
met de kerrieolie.





# DRY AGED BIET

MET BRAAM, ZWARTE KNOFLOOK EN KARNEMELK

Dry aged bietenplakjes met een compote van braam en zwarte knoflook, saus van biet en karnemelk met zoet-zure choggiabietjes.

## Ingrediënten voor 10 personen

150 gram choggiabietjes  
40 g suiker  
40 g water  
40 ml wittewijnazijn  
1 teen zwarte knoflook  
200 g bramen vers of diepvries  
100 ml Knorr Professional Groentebouillon Krachtig  
Rietsuiker  
40 ml rodewijnazijn  
100 ml karnemelk  
100 ml bietensap  
30 ml witte ponzu  
Peper en zout  
Mespuntje Xantana  
3 st paars shiso purple blad groot  
1 bakje vene cress  
500 g Dry aged rode biet

## Zoetzure choggiabiet

Schil de bietjes en snijd deze in dunne plakjes. Steek ze uit met een stekertje van 1 à 2 cm. Breng de suiker met het water en de azijn aan de kook en giet dit kokend over de rondjes biet. Laat het geheel minimaal 1 nacht staan.

## Bramencompote

Snijd de zwarte knoflook in hele fijne blokjes. Halveer de bramen als ze erg groot zijn. Verwarm de bramen met de zwarte knoflook, de Knorr Professional Groentebouillon, suiker en de rodewijnazijn in een pannetje met een deksel. Laat het geheel sudderen tot de bramen zacht zijn en de saus een beetje begint in te dikken. Laat het geheel afkoelen.

## Karnemelksaus

Blender de karnemelk met het bietensap, de ponzu, peper en zout tot een gladde roze saus en bind het geheel licht af met een beetje Xantana.

## Garnituur

Snijd de shiso bladeren in dunne reepjes en pluk de blaadjes van de vene cress. Snijd de dry aged biet in plakjes en vouw hiervan een roosje door ze dakpansgewijs over elkaar te leggen en dan op te rollen.

## Opmaak

Plaats het roosje van de rode biet in een diep bordje. Schep hierop en ernaast de bramencompote en leg de rondjes van de zoetzure bietjes erop. Spuit met een spuitflesje lekker ruim de karnemelksaus eromheen en garneer af met de reepjes shiso en de vene cressblaadjes.



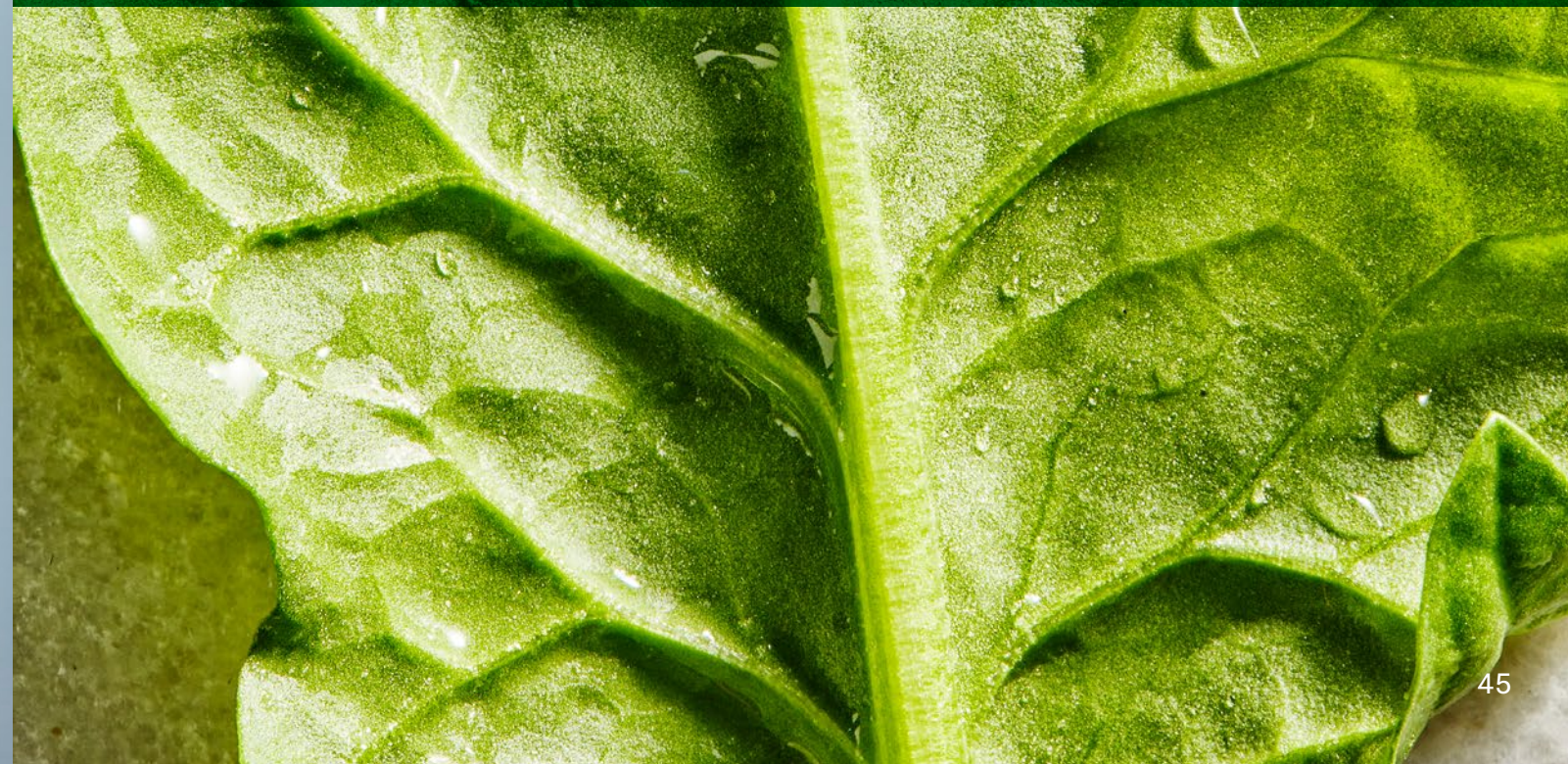


# LOCAL



# ABUNDANCE

*Vier het Lokale*





## LOKALE LEVERANCIERS MAKEN *jouw menu uniek*

De mogelijkheden voor mooie ingrediënten uit de buurt zijn eindeloos. Goed nieuws: een ruime meerderheid van de gasten zegt bereid te zijn meer te betalen voor lokale producten. Het samenwerken met lokale leveranciers wordt daarom belangrijker dan ooit. Of dat nu via de groothandel gaat of direct met producenten in je omgeving, een product met een goed verhaal, kennis over de aanpak van de productie en zo weinig mogelijk food miles geeft je gerechten naast culinaire ook emotionele diepgang.

Lokale leveranciers helpen ook nog eens jouw menu uniek te maken. Het gebruik van de allerbeste regionale producten zorgt ervoor dat bezoekers van jouw stad of regio speciaal bij jou zullen reserveren voor een ervaring die ze 'thuis' nooit zo vers en verrukkelijk kunnen beleven. Topkwaliteit combineert perfect met unieke en integere storytelling: Met de prachtigste producten uit het seizoen en een goed verhaal over jouw bevlogen boeren, kun je verleiden, verrassen en verwennen. Daarnaast vinden gasten het prachtig als je zelf een moestuin hebt of, als je daar geen ruimte voor hebt, zelf je kruiden kweekt en plukt in de keuken of het restaurant. Het is zonder al te veel moeite mogelijk waarde, smaak en beleving toe te voegen en gebruik te maken van jouw lokale kracht. Denk ook eens na over manieren om exotische ingrediënten zoals limoen, avocado, garnalen uit Vietnam of wagyu uit Japan te vervangen door lokale producten. Het vraagt om een andere manier van inkopen, maar loont in versheid en kracht in de lokale keten.



**77%** van Gen Z is bereid om meer te betalen voor lokaal geproduceerd voedsel.



FLAVOR



SHOCK 

*Beleving zonder regels*



## GEN Z VERWACHT AVONTUUR: DE *smaken* EN *presentatie* MOGEN KNALLEN

Gen Z betreedt het toneel en deze nieuwe generatie heeft andere verwachtingen van hun foodkeuzes dan we gewend zijn. Ze zijn veel aanwezig in een onlinewereld die vol ervaringen, inspiratie en opwinding zit. Dat verwacht Gen Z ook tegen te komen in de 'echte' wereld. Dat vraagt om avontuur, afwisseling en een gave presentatie van je gerechten, maar het bevrijdt ook je benadering van smaken en texturen. Deze generatie is namelijk niet bang voor ervaringen met een wow-factor. Nieuwe ingrediënten, uitgesproken en knallende smaken en vernieuwende fusiongerechten, álles kan voor deze doelgroep en met een originele vondst (hallo cromptouce!) ga je binnen de kortste keren *viral*.

“Gen Z wil het menselijke verhaal achter het eten kennen.”

“'Next-level condiments' is het snelst-groeiende onderwerp in Google-zoekopdrachten voor deze trend.”

Of je zin hebt in Tiktokrijen voor je zaak is een andere vraag, maar ze bewijzen wel dat een product dat zich echt onderscheidt een enorme aantrekkingskracht heeft. De toekomst is aan gerechten die ontsnapping bieden aan de dagelijkse realiteit, die verrassen, uitdagen en gasten verbluffen met hun fantastische smaak, presentatie en originaliteit.





# PLANT-POWERED



# PROTEIN

*Vegetarische proteine helden*



## ER ZIT VAAK EEN *mooiere marge* OP GROENTEN UIT HET SEIZOEN DAN OP VIS EN VLEES

Minder dierlijk en meer plantaardig is een belangrijke trend. Om dierenleed tegen te gaan, de CO<sub>2</sub>-uitstoot van je menu te verlagen en omdat te veel vlees niet goed is voor je gezondheid. Deze trend haakt in op deze belangrijke zorgen en verwachtingen van gasten. Daarnaast is het ook nog eens een geweldige uitdaging voor je keuken en creativiteit, want uitgaan van de honderden soorten groenten (die ook nog per seizoen wisselen) biedt oneindige mogelijkheden om te combineren en creëren. Bovendien zit er vaak een veel mooiere marge op de verse groenten uit het seizoen dan je met vis en vlees kunt realiseren. En welke keuken wordt er nou niet blij van veel vraag naar gerechten waar je je creativiteit in kwijt kunt en waarmee je een gezonde winst kunt maken?

Mensen hebben meer dan 20.000 eetbare planten ontdekt waarvan we er slechts 150-200 consumeren, wat minder is dan 1%.

De 'flexibele' methode betekent dat niets strikt verboden is.

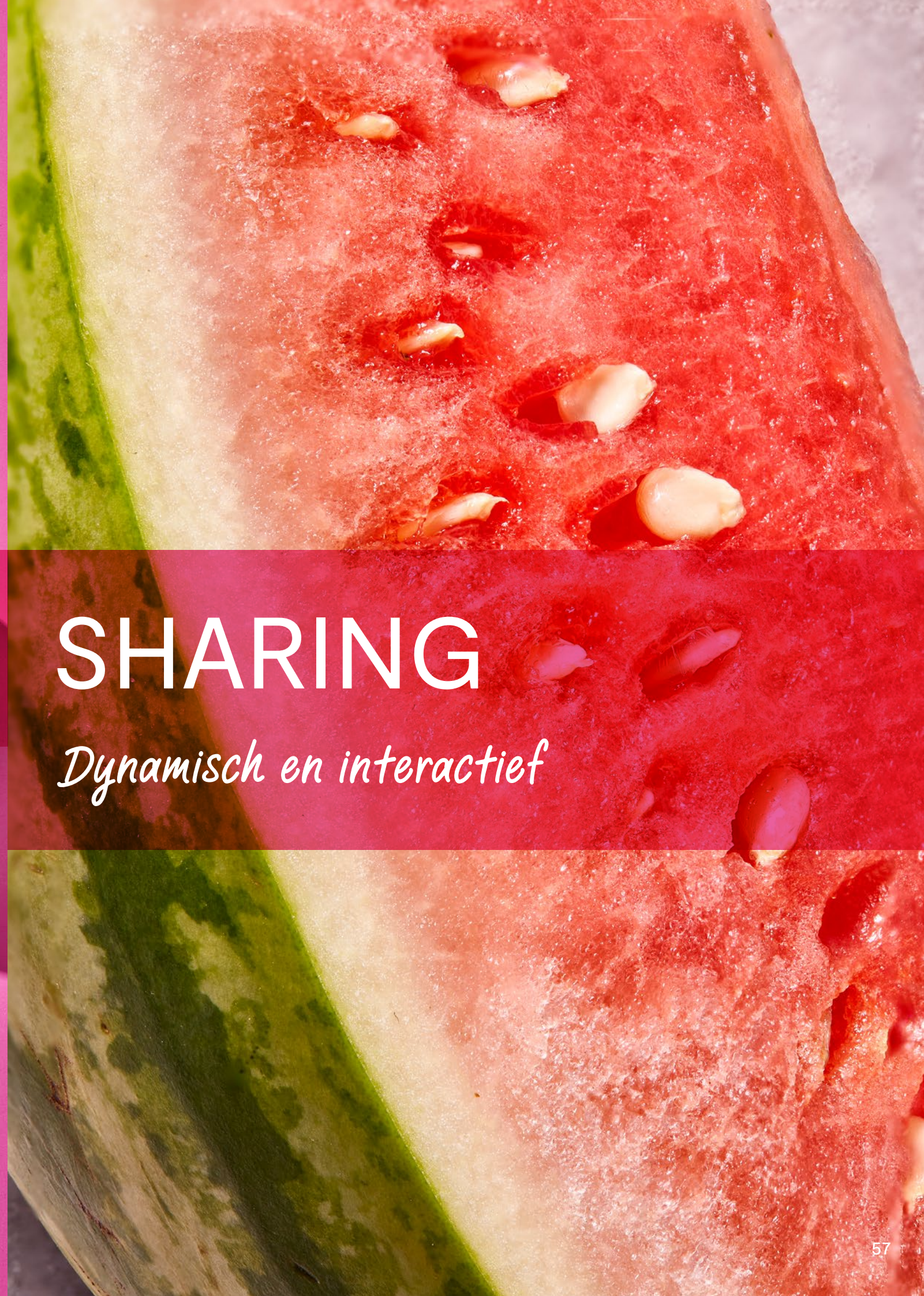
De tijden dat vegetariërs konden kiezen uit een gebakken brie óf een geitenkaassalade zijn voorgoed voorbij. Niet alleen neemt het aantal vegetariërs en flexitariërs jaar op jaar toe, ze zijn ook steeds vaker gewend om fantastische plantaardige opties te krijgen. Op vrijwel ieder menu staan verleidelijke gerechten zonder dierlijke producten die zelfs de meest verstokte vis- en vleesliefhebbers jaloers doen kijken naar het bord van de vega(n) buurman. En hoe meer je vegetarisch zelf de norm maakt, hoe makkelijker het wordt: onderzoek van de

universiteit van Westminster wees uit dat vleeseters veel vaker kiezen voor vegetarische maaltijden als minimaal 75% van het menu bestaat uit gerechten zonder vlees of vis.





THE NEW



SHARING

*Dynamisch en interactief*



## DE MODERNE GAST ZOEKT *afwisseling en verbinding* MET MEERDERE KLEINE GERECHTEN OM TE DELEN

Gezamenlijk eten is hét moment om offline te genieten van goed gezelschap. Dat maakt het extra aantrekkelijk ervaringen en smaken te delen en je via alle zintuigen te verbinden met jouw tafelgenoten. De traditionele restaurants die voor, hoofd en na serveren zullen altijd blijven, maar de gast van nu en morgen wil zich ook af en toe laten verrassen en verleiden door meerdere kleinere gerechten samen te ervaren.

“Laat de A.I. de precisie en data afhandelen, terwijl jij je richt op de creativiteit en passie voor koken!”

Wat in de jaren negentig begon als de tapastrend is inmiddels gemeengoed: elke stad of regio kent wel concepten waarbij gasten graag veel kleinere gerechten bestellen die in willekeurige volgorde worden geserveerd. En lang niet alleen meer Spaans of Mediterraan, de sharing- en streetfoodtrend kent volop Aziatische, Afrikaanse, Noord-Amerikaanse en Zuid-Amerikaanse varianten en zelfs restaurants die de beste gerechten uit alle wereldkeukens combineren op hun menu. Zorg op jouw kaart voor een mooie afwisseling tussen koud en warm, vega, vis en vlees en serveer je gerechten op een manier die delen aantrekkelijk en eenvoudig maakt.





# Holistisch welzijn



## Gasten zoeken gerechten DIE ENERGIE GEVEN, HELPEN BIJ AFVALLEN OF DE WEERSTAND VERSTERKEN

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, antioxidanten, vezels, vitaminen en mineralen die fantastisch smaken, verleiden jouw gasten vaker langs te komen. Dat gasten ongezonde opties steeds vaker bewust vermijden is bekend, de volgende stap is dat ze op zoek gaan naar gerechten die juist energie geven, helpen bij het afvallen of goed zijn voor de weerstand.

“Onze keukens staan vol met voedsel dat de kracht heeft om te revitaliseren en herstellen.”

Superfoods zijn een bekend fenomeen geworden en de komende jaren verwachten de experts van Unilever Food Solutions dat gezondheid en vitaliteit steeds vaker een afweging wordt voor de keuze van de gast. Gelukkig is er meer dan chiazaad en avocado alleen en kunnen chefs zich helemaal uitleven op gezonde producten die ook nog eens flexibel en verrukkelijk zijn. Linzen bijvoorbeeld, verlagen het risico op allerlei ziektes. Dit veelzijdige ingrediënt is ook nog eens perfect voor veel verschillende gerechten als soep, salade, dip of stoofschotel. Of neem eieren: deze bevatten alle negen aminozuren die onderdeel zijn van een gezond dieet. Een product als kefir zit weer barstensvol gezonde bacteriën die ons cholesterol verlagen en de spijsvertering verbeteren. Dit zijn maar een paar voorbeelden van producten die bijdragen aan een goede gezondheid en een vitale levensstijl die ook nog eens supereenvoudig ingepast kunnen worden in jouw menu. En het mooiste is: zo komen jouw gasten zonder schuldgevoel of gezondheidsbezwaren nog een keer extra bij je aanschuiven. Gezonde kaart? Goede omzet!



## 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



### Hellmann's Ketchup

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

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



### 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



### 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



### 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



### 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

# PRODUCTOVERZICHT



COOK & SAVE  
17  
PUNTEN

## Knorr Professional Knoflook Puree

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

INHOUD: 750 g – EAN: 8722700483168 – Glutenvrij, Vegetarisch, Veganistisch



COOK & SAVE  
18  
PUNTEN

## Hellmann's Basil Vinaigrette

- Vinaigrette op basis van olie en azijn
- Kwalitatief alternatief voor zelfgemaakt

INHOUD: 1L – EAN: 8722700231639 – Vegetarisch



COOK & SAVE  
22  
PUNTEN

## Knorr Professional Liquid Concentrate Groenten

- Natuurlijke smaakmaker voor elk gerecht
- Lost direct op in koude en warme bereidingen
- Makkelijk te doseren

INHOUD: 1L – EAN: 8720182277879 – Glutenvrij, Lactosevrij, Vegetarisch, Veganistisch



COOK & SAVE  
47  
PUNTEN

## Knorr Garde d'Or Hollandaise Saus

- Te gebruiken als basis- of als kant-en-klare saus om direct te serveren
- Klassieke romige variant

INHOUD: 1L – EAN: 8710847200014



COOK & SAVE  
38  
PUNTEN

## Knorr Professional Thai Tom Kha Kai

- Smaken uit de wereldkeuken
- Eenvoudig te bereiden en direct te serveren

INHOUD: 1kg – EAN: 8710604793070



COOK & SAVE  
17  
PUNTEN

## Knorr Professional Gember Puree

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

INHOUD: 750 g – EAN: 8722700482093 – Glutenvrij, Vegetarisch, Veganistisch



COOK & SAVE  
12  
PUNTEN

## Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh

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

INHOUD: 400 ml – EAN: 8711200392230 – Glutenvrij, Vegetarisch, Veganistisch



COOK & SAVE  
28  
PUNTEN

## Knorr Professional Spaanse Tomaten-Gerookte Paprikasoepp

- Smaken uit de wereldkeuken
- Eenvoudig te bereiden en direct te serveren

INHOUD: 1,19kg – EAN: 8710522523209 – Vegetarisch, Veganistisch



COOK & SAVE  
17  
PUNTEN

## Knorr Professional Paprika Puree

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

INHOUD: 750 g – EAN: 8722700482710 – Glutenvrij, Vegetarisch, Veganistisch



COOK & SAVE  
12  
PUNTEN

## Knorr Professional 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



COOK & SAVE  
15  
PUNTEN

## Knorr Primerba Knoflook

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

INHOUD: 340g – EAN: 8711100647362 – Glutenvrij, Lactosevrij, Vegetarisch, Veganistisch



COOK & SAVE  
15  
PUNTEN

## Knorr Primerba Curry

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

INHOUD: 340g – EAN: 8711200367634 – Glutenvrij, Lactosevrij, Vegetarisch, Veganistisch



COOK & SAVE  
17  
PUNTEN

## Knorr Professional Kerrie Puree

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

INHOUD: 750 g – EAN: 8722700481225 – Vegetarisch, Veganistisch



COOK & SAVE  
113  
PUNTEN

## Knorr Professional Groentebouillon Krachtig

- Krachtige, intense smaakboost
- Kwalitatief en kostenefficiënt
- Te gebruiken als basis of als smaakmaker

INHOUD: 5 kg – EAN: 8712566915507 – Glutenvrij, Lactosevrij



Unilever  
Food  
Solutions



DE  
VEGETARISCHE  
SLAGER™