FUTURE MENUS

IRRESISTIBLE VEGETABLES

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 CO_2-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 **De eindeloze groente-inspiratie van de Cirkel van de Smaak**
SVH meesterkok Angelique Schmeinck

8 **Irresistible Vegetables**
Over de trend

12 **Recept: Souppuccino Smoked Paprika**
Met bestomaat en gepofte quinoa

14 **Recept: Gepofte Aubergine**
Met currylak en kerrieolie

16 **Recept: Dry Aged Biet**
Met braam, zwarte knoflook en karnemelk

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.

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, friszure 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 smeuïge, 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.*

IRRESISTIBLE VEGETABLES

Plantaardige proteinen 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 rooksmaak, 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 kebab-kruiden." 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.

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 bramen-compote 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.

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.

€1 = 1 PUNT

Ook profiteren?

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

TIJDELIJK 50 PUNTEN GRATIS

PRODUCTOVERZICHT

Knorr Professional Spaanse Tomaten-Gerookte Paprikasoep

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

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

28 PUNTEN

BESTEL

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

17 PUNTEN

BESTEL

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

12 PUNTEN

BESTEL

Knorr Primerba Knoflook

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

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

15 PUNTEN

BESTEL

Knorr Primerba Curry

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

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

15 PUNTEN

BESTEL

Knorr Professional Kerrie Puree

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

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

17 PUNTEN

BESTEL

Knorr Professional Groentebouillon Krachtig

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

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

113 PUNTEN

BESTEL

Bestel gemakkelijk en snel via *unileverfoodsolutions.nl*. De prijzen zijn afhankelijk van de grossier naar keuze. De producten worden door de desbetreffende grossier geleverd.

Unilever Food Solutions

HELLMANN'S EST.1913

Knorr PROFESSIONAL

DE VEGETARISCHE SLAGER™