

**FUTURE
MENUS**

LOW-WASTE MENUS



**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 Fermentatie-inspiratie voor chefs**
Fermentatie-expert Christian Weij tovert reststromen om tot waardevolle producten
- 8 Low-Waste Menus**
Over de trend
- 12 Recept: Seizoenssalade**
Met basilicumvinaigrette
- 14 Recept: Gestoofde koolrabi**
Met klaverzuring en radijs
- 16 Recept: Souppuccino Thai coconut**
Met kokoschips en seroendeng
- 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.

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”



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.”



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.





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!



TIJDELIJK 50 PUNTEN GRATIS

€1 = **1 PUNT**

PRODUCTOVERZICHT

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

BESTEL

Hellmann's Basil Vinaigrette

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

INHOUD: 1L – EAN: 8722700231639 – Vegetarisch

BESTEL

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

BESTEL

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

BESTEL

Knorr Professional Thai Tom Kha Kai

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

INHOUD: 1kg – EAN: 8710604793070

BESTEL

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

BESTEL

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

BESTEL





Unilever
Food
Solutions



DE
VEGETARISCHE
SLAGER™