

SAUS

KLASSIEKE SAUZEN MET EEN TWIST: TRENDS, TIPS & RECEPTEN



SAUS

Saus is een fundamenteel element van elk gerecht. Het is de verbindende schakel die alle componenten op het bord laat samensmelten tot een harmonieus geheel. "Sauzen zijn nu weliswaar minder geprononceerd en lichter dan vroeger, maar ze mogen zeker niet vlak zijn", vindt Unilever Food Solutions-chef Edwin van Gent.

Voor dit magazine ontwikkelde hij 30 saus-recepten en 12 gerechten om jaarrond te gebruiken, die helemaal passen bij deze tijd. Van klassiek met een twist tot de herontdekte beurre blanc. Het magazine is opgedeeld in klassieke sauzen, witte sauzen, botersauzen, jus, tomatensauzen en bruine sauzen. Zo kun je snel een saus-recept opzoeken dat past bij je gerecht.

Daarnaast vind je tips en tricks om je sauzen een eigen twist te geven, bijvoorbeeld door ze af te stemmen op het seizoen of door het gebruik van een originele smaakmaker. En, met 10 adviezen voor meer marge op je sauzen kun je de winstgevendheid van je keuken vergroten.

Diverse chefs geven bovendien een kijkje in de keuken (en de sauspan). Ontdek onder meer hoe chef Ruud Schepers van het Valkenburgse Bellini de snelheid, kwaliteit en stabiliteit van zijn keuken bewaart en door een nieuwe werkwijze weer plezier en rust in zijn werk vindt.

Veel leesplezier!

Colofon

Concept, samenstelling, design, copywriting & eindredactie Unilever Food Solutions, Shoot My Food, Annelies Ludwig-Kaan

Fotografie Remko Kraaijeveld, Oene Sierksma

Bijzonder dank aan Bertus Friedhoff De Horeca Groep Leiden, Ronald van Heugten Gastrobar De Kade en Ruud Schepers Restaurant Bellini.



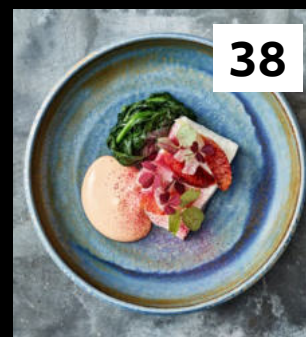
Alle rechten voorbehouden

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, digitale of fotokopie, microfilm of op welke andere wijze en/of door welk ander medium ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Deze publicatie is met de grootst mogelijke zorgvuldigheid samengesteld. Unilever Food Solutions aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor schade, direct dan wel indirect, ten gevolge van eventuele onjuistheden en/of onvolledigheden in deze uitgave.

© Unilever Food Solutions 2023

INHOUD



TRENDS	4
Van voorspelbaar naar onweerstaanbaar	
KLASSIEKE SAUZEN	6
Mise-en-place & recepten	
CHEFS INTERVIEW	10
De kick van stabiliteit	
BRUINE SAUZEN	14
Mise-en-place & recepten	
JUS	20
Mise-en-place & recepten	
CHEFS INTERVIEW	24
Perfectie in puurheid	
TRENDS	28
365 dagen saus	
WITTE SAUZEN	30
Mise-en-place & recepten	
BOTERSAUZEN	36
Mise-en-place & recepten	
CHEFS INTERVIEW	40
In een saus moet je je ziel en zaligheid kwijt kunnen	
TOMATENSAUZEN	44
Mise-en-place & recepten	
TRENDS	48
Meer verdienen met je sauzen	

Van voorspelbaar naar onweerstaanbaar

Gerechten met klassieke sauzen zijn onmisbaar op je kaart. Je kan in de professionele keuken niet zonder jus, botersaus en bruine saus. Maar, je kunt je gasten zelfs met klassiekers als hollandaise of jagersaus toch blijven verrassen. Eén enkele smaakmaker is vaak genoeg om je saus te transformeren van voorspelbaar naar onweerstaanbaar en van suf naar verbluffend. Zo eenvoudig kan het zijn om je klassieke sauzen een creatieve twist te geven!

Klassieke sauzen

MET EEN EIGENTIJD'S KARAKTER



Pepersaus, hollandaise of stroganoffsaus - sommige sauzen hebben door hun tijdloze smaak en veelzijdigheid een klassieke status gekregen. Er is altijd wel een passende klassieke saus, of je gerecht nou uit vis, gevogelte, vlees of groente bestaat. Wil je zo'n traditionele saus een eigentijds karakter geven? Experimenteer dan met onconventionele specerijen die je saus uniek maken. Een beetje gerookt paprikapoeder geeft onverwachte diepgang, gember zorgt voor een Aziatische flair en met limoenblad wordt een klassieke satésaus fris en aromatisch (p. 6).

Combineer je klassieke saus ook eens met mosterdzaad, piment, garam masala, Knorr Primerba Curry, venkelzaad, speculaas-kruiden, kardemom, berbere, komijn, ras el hanout, Knorr Professional Gember Puree, korianderzaad, steranijs of vadouvan.

Bruine sauzen

MET EEN SENSATIONELE TWIST



Bruine sauzen gaan goed samen met rood vlees, wild of gegrilde groenten. De rijke smaak en diepe kleur van demi-glace of bordelaise passen perfect bij een sappige biefstuk en hartige grillgerechten. Wil je deze voor de hand liggende maar smakelijke combinatie van een interessante twist voorzien? Een zoete toevoeging - denk aan een scheutje gembersiroop of een lepel vijgenjam - brengt complexiteit en diepte in je saus. De

kriekenbier-saus met verse kersen (p. 16) is door het zoetje een mooie tegenhanger voor een gebakken eendenborst. Speel ook gerust met verschillende soorten azijn, zoals balsamico of frambozenazijn, om een zoetzure dimensie aan je sauzen toe te voegen.

Combineer je bruine saus ook eens met met ahornsiroop, honing, dadelpasta, kokosmelk, chocola, kaneelstroop, rozijnen, sinaasappelmarmelade, pruimencompote, amandelboter, zwarte knoflook of vijgen.

Jus

MET WERELDSE SMAAKMAKERS



Het woord 'jus' is afgeleid van het Franse woord voor 'sap' of 'nat'. Niet zo gek, want een klassieke jus wordt gemaakt van het natuurlijke sap dat vrijkomt bij het braden of grillen van vlees. Een rijke en geconcentreerde vleesjus is onmisbaar bij gerechten zoals geroosterd vlees, gevogelte en stoofschotels. Om een twist aan je jus te geven, is het leuk om te experimenteren met smaakmakers

uit allerlei wereldkeukens. Denk aan sambal oelek in je vegetarische jus (p.21), maar ook aan bijvoorbeeld aromatisch citroengras of zelfs hibiscus. Dit geeft je jus een geheel eigen en wereldse smaak.

Combineer je jus ook eens met sesamolie, granaatappelmelasse, vijfkruidenpoeder, mangochutney, ansjovis, tahin, miso, fenegriek, Knorr Professional Intense Flavours Roast Umami, szechuanpeper, hoisinsaus, balsamico, wasabi of kappertjes.

Botersauzen

MET EEN VERRASSENDE TOUCH



Botersauzen verdelen we in twee groepen. Als eerste hebben we de hollandaisesaus die we vanwege zijn delicate karakter vaak bij gerechten serveren zoals witvis en schaaldieren en groenten zoals artisjokken en asperges. De bearnaisesaus daarentegen is niet weg te denken bij een goed gebakken of gegrilde steak. Een afleiding van de Béarnaisesaus is de choronsaus (p. 37). In deze variant spelen kruiden zoals dragon en kervel, aangevuld met tomaat de hoofdrol. Verse kruiden zijn de perfecte manier om een originele draai te geven aan je botersaus. Wat fijngesneden bieslook, dille, basilicum of bronzen venkel zorgen voor een mooie combinatie.

Combineer je botersaus ook eens met selderij, basilicum, tuinkers, koriander, bonenkruid, Knorr Primerba Dragon, munt, kervel, oregano, lavas, Oost-Indische kers, wilde marjolein of daslook.

Witte sauzen

ALS FENOMENALE BEGELEIDER



Hun romige textuur en subtiele smaak maken witte sauzen de ideale begeleider voor vis, schaal- en schelpdieren, groenten, pastagerechten en wit vlees. Zo'n saus - bijvoorbeeld bechamel of velouté - til je naar een hoger niveau met een fris zuurtje. Een beetje geraspte citroenschil, fruitige azijn of een scheutje riesling zorgt voor een verrassende en verfijnde smaak. Probeer bijvoorbeeld de wittewijnsaus met viseitjes (p. 32) die op smaak wordt gebracht met een beetje Intense Flavours Citrus Fresh van Knorr Professional. Lekker bij gegrilde zalmfilet!

Combineer je witte saus ook eens met kombucha, tamarinde, yuzu, gefermenteerde groenten zoals kimchi, granny smith, sumak, gezouten citroen of onrijpe groenten zoals groene tomaat.

Tomatensauzen

MET WAT EXTRA PIT



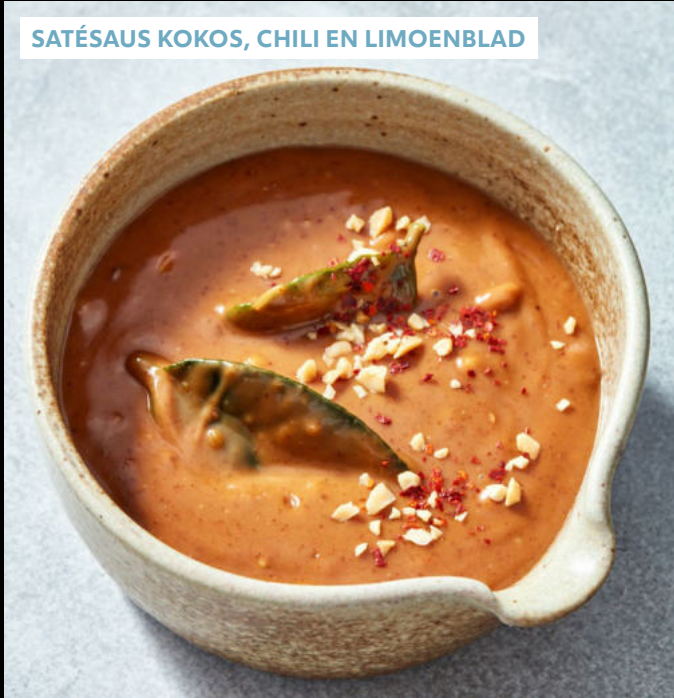
Zoet, zuur en umami; tomaten hebben van zichzelf al een volle smaak. Dat maakt het ontzettend makkelijk om er een smaakvolle, afgeronde saus van te maken. Die knappe rode sauzen zijn fantastisch bij gegrilde bereidingen, pasta, pizza, curry, couscous en vele andere wereldgerechten. Om je tomatensaus nog completer te maken is het toevoegen van wat pit altijd een goed idee. Een beetje tabasco in je barbecuesaus, een lepel

harissa in je shakshuka of een handje chiliflakes in je pasta alla norma. Probeer het uit bij de gehaktballetjes met chipotle (p. 47) die door de gedroogde Mexicaanse peper een rokerig en zoetpittig aroma krijgen.

Combineer je tomatensaus ook eens met sriracha, mosterd, gochujang, anchopeper, rozepeperkorrels, Conimex sambal, poblanopeper, jalapeño, rode currypasta, mierikswortel, cayenne of cajunkruiden of Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke.

5 x snelle klassieke sauzen

Sommige sauzen blijven altijd relevant. Deze bereidingen groeien mee in een veranderende wereld en mogen in geen enkele horecakeuken ontbreken. Op zulke klassieke sauzen kun je als chef altijd terugvallen, want je gasten genieten er elke keer weer van. Door te blijven variëren met verrassende smaakmakers, geef je deze bekende sauzen toch elke keer weer een nieuw gezicht.



Ingrediënten
150 g Calvé Satésaus Indonesia
1 dl water
0,7 dl kokosmelk
20 g zoete chilisaus
3 limoenblaadjes

Bereiding
Meet en weeg alle ingrediënten af in een sauspan. Breng het geheel aan de kook en laat nog een minuut doorkoken. Bestrooi eventueel met wat gehakte ongebrande pinda's en chiliflakes.

De Calvé Satésaus Indonesia kost gemiddeld maar €0,23 per portie (o.b.v. adviesprijs).



Ingrediënten
300 g Knorr Garde d'Or Hollandaisesaus
15 g Maille-dijonmosterd
6 g Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke

Bereiding
Verwarm de hollandaisesaus en voeg de mosterd en de Intense Flavours Deep Smoke toe. Passeer de saus en giet het geheel in een sifon. Zet de sifon onder druk met twee patronen.

Maak gebruik van een kidde voor je dijonnaisesaus! Die geeft een mooie luchtige textuur en zorgt voor meer opbrengst uit je saus, wat je rendement verhoogt.

De Knorr Garde d'Or Hollandaisesaus kost gemiddeld maar €0,18 per portie (o.b.v. adviesprijs).



Ingrediënten
30 g boter
50 g fijngesneden sjalotjes
15 g Knorr Professional Knoflook Puree
5 g Knorr Professional Peper Puree
20 g Knorr Professional Paprika Puree
5 g paprikapoeder
20 g tomatenpuree
50 g wodka
3 dl water
10 g Knorr Professional Liquid Concentrate Rund
200 g Knorr Professional Tomato Pronto Napoletana
100 g crème fraîche
10 g Knorr Maizena Express Blanke Sausbinder

Bereiding
Stoof de sjalotjes samen met de knoflook-, peper- en paprikapuree in de boter. Voeg de tomatenpuree en het paprikapoeder toe en blus af met de wodka. Voeg het water, de Liquid Concentrate Rund, Tomato Pronto Napoletana en de crème fraîche toe en breng het geheel aan de kook. Bind de saus op het laatst met de Maizena Express Blanke Sausbinder.



Ingrediënten
20 g truffelhoning
2 g Knorr Primerba Tijn
3 dl Knorr Professional Authentieke Demi-Glace
2 g truffelpuree

Bereiding
Verwarm de truffelhoning samen met de Primerba Tijn. Voeg de Authentieke Demi-Glace toe en reduceer naar smaak. Voeg eventueel nog wat truffelpuree toe.

De Knorr Professional Authentieke Demi-Glace kost gemiddeld maar €0,30 per portie (o.b.v. adviesprijs).

Honing-tijmsaus is een echte klassieker. Door te variëren met honing krijgt de saus een ander en eigen karakter. Denk hierbij aan bijvoorbeeld lavendel-, kastanje- of eucalyptushoning.



Ingrediënten
20 g boter
35 g fijngesneden sjalotjes
225 g beukenzwammen
12 g Knorr Professional Intense Flavours Roast Umami
75 g madeira
3 dl Knorr Garde d'Or Champignonsaus
5 g Knorr Primerba Dragon

Bereiding
Bak de sjalotjes in wat boter en voeg de paddenstoelen toe. Voeg de Intense Flavours Roast Umami toe en blus af met de madeira. Voeg de Knorr Garde d'Or Champignonsaus toe. Breng op smaak met de Primerba Dragon.

Als je paddenstoelen toevoegt aan een saus, moet je er altijd voor zorgen dat de paddenstoelen gebakken worden. Paddenstoelen bevatten namelijk enzymen die de binding van een saus kunnen afbreken.



Recepten op basis van klassieke sauzen

ENTRECOTE

MET PEPERSAUS EN CAESARSALADE

- Ingrediënten**
(voor 10 personen)
10 entrecotes
50 g geklaarde boter
zout & peper
3 gr Knorr Professional Knoflook Puree
15 gr Knorr Professional Peper Puree
10 gr vieux
2,5 dl Knorr Professional Authentieke Demi-Glace
1 dl room
1 Spaanse tortilla
10 g olijfolie
4 little gems
5 g Knorr Primerba Pesto
60 g Hellmann's Caesar Dressing
30 g Parmezaanse kaas
2 g spinaziepoeder

Bereiding
Entrecote Kruid het vlees met zout en peper en bak of gril aan beide kanten.
Saus Meet en weeg de vieux, de Authentieke Demi-Glace, de room, de knoflook- en peperpuree af in een sauspan. Breng het geheel aan de kook en laat de saus nog even doorkoken.
Tortilla Steek de tortilla met een ronde steker uit. Bak de tortilla aan beide kanten en verwarm ze in de oven.
Caesar Maak de slablaadjes los, was en droog ze. Leg de slablaadjes op elkaar en smeer ze iets in met wat pesto. Verdeel de dressing over de sla, rasp de kaas erover en bestrooi ze met wat spinaziepoeder.
Opmaak Verdeel de entrecotes over de borden en leg de caesarsalade en de tortilla erbij. Maak het geheel af met de saus.



MOSSELEN

MET KERRIE EN KOKOS

- Ingrediënten**
(voor 10 personen)
20 g olie
5 kg mosselen in de schelp
versgemalen witte peper
3 dl witte wijn
1 fijngesneden rode ui
1 fijngesneden rode chilipeper
10 g zonnebloemolie
20 g limoensap
1 dl kokosmelk
3 dl Knorr Garde d'Or Kerriesaus
4 tak Thaise basilicum
6 tak koriander
1 limoen

Bereiding
Mosselen Verhit de olie in een pan, voeg de mosselen toe en kruid ze met wat peper. Blus de mosselen af met de witte wijn. Haal de pan van het vuur en zeef het mosselkookvocht door een doek. Kook het mosselvocht tot de helft in.
Saus Stoof de rode ui en de chilipeper in de zonnebloemolie en voeg de limoensap toe. Voeg vervolgens het mosselkookvocht, kokosmelk en de Garde d'Or Kerriesaus toe. Breng het geheel aan de kook, pluk de kruiden en snijd ze grof. Voeg de mosselen toe en werk de saus er voorzichtig door. Maak het geheel af met de kruiden en rasp er wat limoenschil over. Serveer met verse frites en salade.



DE KICK VAN STABIELE KWALITEIT

Restaurant Bellini in Valkenburg drijft op herkenbare kwaliteit. Chef-kok Ruud Schepers is trots op de snelheid, kwaliteit en stabiliteit van zijn team en keuken. "Het werk is hier alleen maar leuker geworden."



"Het scheelt ontzettend veel druk op ons team en de kwaliteit is misschien nog wel beter dan het was doordat de basis altijd constant en betrouwbaar is."

Het is heerlijk dwalen door de straatjes van het schilderachtige centrum van het historische Valkenburg. Geen wonder dat jaarlijks vele duizenden toeristen de weg weten te vinden naar dit sfeervolle stadje. En die komen vrijwel allemaal langs het mooie en ruime terras van restaurant Bellini. Chef-kok Ruud Schepers staat daar inmiddels al jaren in de keuken en heeft in die periode de operatie perfect neergezet. "Ik vind het een kick de keuken echt heel strak en efficiënt neer te zetten en altijd een stabiele kwaliteit te bieden." In de begintijd maakte Ruud al zijn sauzen nog zelf. "Ik had het zo geleerd. Maar het betekende wel dat ik om acht uur 's ochtends begon en tot 's avonds laat door moest. Terwijl ik een jong kind thuis had. Het was altijd rennen en plannen en ik voelde dat ik het plezier kwijtraakte en het steeds lastiger werd het rooster rond te krijgen. Ik was aan het overleven."



Vertrouwen

Ruud keek daarom goed naar de organisatie van zijn mise-en-place en concludeerde dat het anders moest én kon. "Ik ging met mijn baas en bazin om tafel om uit te leggen dat we ons anders voor konden bereiden. Dat kost wel wat extra inkoop, dus ik wilde zeker weten dat zij erachter stonden. Gelukkig vertrouwen ze mijn aanpak en zagen ze in dat het misschien iets duurder is om bijvoorbeeld het vlees gemarineerd en gevacumeerd binnen te laten komen, maar dat het arbeidsuren scheelt. Bovendien gooien we minder weg als we niet zelf hoeven te snijden. Wel zo duurzaam en weer goed voor de keukenmarge. Uiteindelijk kan het goed uit."

De sauzen passen ook in dat verhaal. "Het kost eigenlijk te veel tijd die hier volledig zelf te maken. Op een drukke avond zit hier tweehonderd man, dus het gaat echt om flinke hoeveelheden. Als een leverancier dat inmiddels echt net zo goed kan als wij, is het verstandig daar gebruik van te maken."

Een vriend van me was ook chef en die vond mijn keuze om in te kopen maar niets. Hij staat nu niet meer in de keuken omdat het te veel was en ik sta hier met ontzettend veel plezier en rust. Ik serveer bijvoorbeeld champignonsaus bij onze schnitzel. Daar kon ik twee uur mee bezig zijn. Met een basis van Garde d'Or is deze populaire saus in een kwartier perfect. Ik maak hem zelf af met verse champignons en wat peper en zout en dan heb ik echt een topsaus. Dat geeft zoveel lucht. Vroeger kostte het zo zes uur per week om de roux, hollandaise-, peper- en champignonsaus vers te maken, waarvoor ik nu de basis inkoop. Het scheelt ontzettend veel druk op ons team en de kwaliteit is misschien nog wel beter dan het was doordat de basis altijd constant en betrouwbaar is."



“Sterker nog: je wil niet weten hoe vaak ik iemand hier in de keuken krijg die het recept van mijn saus wil.”



Unieke signatuur

De bouillons en sauzen geven Ruud niet alleen rust in het aantal uren dat hij werkt of collega's in moet roosteren, het geeft ook zekerheid. “Ik werk twee dagen in de week niet. Omdat ik precies vast heb gelegd hoe we de sauzen afmaken, weet ik zeker dat ze precies zo smaken als wanneer ik zelf werk. Vroeger kregen we nog wel eens een opmerking dat iets gisteren lekkerder was, of in ieder geval ‘anders’. Dat vonden de gasten die ergens speciaal voor terugkomen niet prettig. Ik gebruik nu de roux en bouillons van Knorr Professional als basis en een aantal sauzen van Garde d'Or die ik vers afmaak. Sindsdien hoor ik die klachten nooit meer. Sterker nog: je wil niet weten hoe vaak ik iemand hier in de keuken krijg die het recept van mijn saus wil. Dan zeg ik eerlijk dat de basis gewoon in de groothandel te vinden is.” Met een knipoog: “Maar natuurlijk laat ik altijd een ingrediënt weg als ik uitleg hoe we die sauzen dan zelf afmaken. De mensen moeten wel terugkomen voor onze unieke signatuur.”

Bellini staat bekend om de gerechten van de grill. Ruud: “We wisselen de kaart niet te veel omdat we echt merken dat onze gasten speciaal voor de mixed grill of ons sateetje terugkomen. Als we dat eraf halen, krijgen we daar opmerkingen over. Daarom is het belangrijk voor ons dat onze gerechten volgend jaar nog precies zo smaken als vandaag. De toeristen die hier terugkeren, weten precies wat ze bij ons willen eten en beleven. Het is prachtig als ze hier dan opnieuw helemaal gelukkig de deur uitlopen.”

Veertienduizend gasten

De rust die Ruud in zijn keuken creëerde, geeft hem de vrijheid te doen waar hij het liefste mee bezig is: een strakke organisatie neerzetten met duidelijke taken. Dat maakt het werk leuker en houdt het team gelukkig. “Het is een ontzettende kick als de keuken op alles is voorbereid, zonder dat we in de stress schieten. Wat dat betreft is de jaarlijkse kerstmarkt een hoogtepunt. Valkenburg heeft een van de grootste kerstmarkten van Europa en op een zaterdag lopen hier dan wel 25.000 man door dit kleine stadje. In de 7 weken dat de kerstmarkt duurt, is het de kick zoveel mogelijk gasten lekker te laten eten en drinken. Dat begon ooit met 7.000 gasten en groeide steeds verder. Afgelopen jaar had ik als doel 13.000 gasten in die periode te ontvangen. Het werden er 14.000! Het is zó mooi als alle gasten dan gelukkig de deur uit lopen en wij het in de keuken zonder veel stress voor elkaar hebben kunnen knallen! Dat is echt een hoogtepunt.”

Ondanks die recordaantallen is er nooit sprake van stress in de keuken van Bellini. “We moeten natuurlijk hard werken tijdens zulke weken, maar niemand verzuipt hier. We weten allemaal hoe het werkt en welke taken we hebben. Als we goed voorbereiden kunnen we alles aan. Dat maakt het werk hier echt heel, héél erg leuk. We werken al lange tijd met een vast team en onze laatste twee stagiairs willen fulltime werken omdat ze het zo naar hun zin hebben. Onze organisatie geeft ons rust, de zekerheid van kwaliteit én maakt het ontzettend leuk hier te werken. Mooier kan toch niet?”



Knorr
PROFESSIONAL

VERTROUWDE SMAAKMAKERS OM ELKE SAUS NAAR EEN HOGER NIVEAU TE TILLEN

KNORR PROFESSIONAL
LIQUID CONCENTRATES

&

KNORR PROFESSIONAL
INTENSE FLAVOURS



- Vloeibare basis smaakmakers: van kip tot rund
- Gemakkelijk te doseren
- Voor soepen, sauzen, marinades en stoofpotten
- Lost direct op in koude en warme bereidingen



BEKIJK HET HELE ASSORTIMENT OP [UFS.COM](https://www.ufs.com)



- Vloeibare, complexe smaakmakers: van deep smoke tot umami
- Van marinieren tot lakken, stoven en bakken
- Koud en warm toepasbaar



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

5x snelle bruine sauzen

Denk je bij bruine sauzen meteen aan de zware sauzen van Escoffier, zoals de espagnole en sauce bordelaise? Dan zal het brede scala aan smaken en texturen van deze recepten je verbazen. De hartige bruine sauzen variëren van een klassieke gebonden kalfsjus tot een saus met kriekenbier en verse kersen.



Ingrediënten
1,5 dl rode wijn
1 dl rode port
1,5 dl malaga
5 dl Knorr Professional Authentieke Demi-Glace
25 g Knorr Professional Intense Flavours Roast Umami
120 g piccalilly

Bereiding
Breng de rode wijn samen met de port en de malaga aan de kook. Kook het geheel tot 1/3 in. Voeg de Authentieke Demi-Glace en de Intense Flavours Roast Umami toe en reduceer naar smaak. Haal de saus van het vuur en voeg de piccalilly toe. Laat de piccalilly gedurende ca.15 minuten meetrokken en passeer de saus.

⚠ Deze saus past perfect bij zowel rund- als varkensvlees. Let op, piccalilly bevat bloem en zal de saus nog iets laten binden.



Ingrediënten
1 rode paprika
2 sjalotjes
suiker
1 dl rode wijn
3 dl Knorr Professional Authentieke Demi-Glace
15 g Knorr Maizena Express Bruine Binder
50 g augurk

Bereiding
Rooster de paprika gedurende 20 minuten op 200°C. Pel de paprika en snijd hem brunoise. Snijd de sjalotjes fijn en stoof ze in wat olijfolie. Snijd de augurken brunoise. Voeg wat suiker toe en karamelliseer het geheel. Blus af met de rode wijn en voeg de Authentieke Demi-Glace toe. Laat het geheel iets inkoken en bind af met de Maizena Express Bruine Binder. Passeer de jus en voeg de augurk en de paprika toe.

⚠ Heb je bij deze rodewijnsaus de juiste smaak bereikt, maar nog niet de gewenste textuur? Dan is verder reduceren niet nodig. Bind je saus op dat moment met instant roux of maizena. Zo vergroot je de opbrengst en verhoog je het rendement.



Ingrediënten
10 g boter
40 g sjalotjes
125 g champignons
40 g Knorr Jachtsaus
0,5 dl witte wijn
10 g Knorr Primerba Champignon
10 g Knorr Primerba Dragon
40 g augurk

Bereiding
Smelt de boter en stoof hierin fijngesneden sjalotjes samen met de champignons. Blus af met de witte wijn en voeg een halve liter water toe. Breng het geheel aan de kook en voeg de Jachtsaus toe. Voeg de Primerba Champignon en Primerba Dragon toe en kook de saus gedurende 5 minuten. Snijd de augurken brunoise en voeg deze op het laatst toe.

⚠ De Knorr Jachtsaus kost gemiddeld maar €0,63 per portie (o.b.v. adviesprijs).



Ingrediënten
25 g sjalotjes
4 g Knorr Primerba Knoflook
2 g Knorr Primerba Tijn
15 g boter
20 g honing
15 g rodewijnazijn
3 dl Knorr Professional Authentieke Kalfsfond
20 g sojasaus (Tomasu sweet & spicy)

Bereiding
Stoof de sjalotjes samen met de Primerba Knoflook en de Primerba Tijn in de boter. Voeg de honing toe en blus af met de azijn. Voeg de Authentieke Kalfsfond toe en reduceer het geheel. Breng op smaak met de sojasaus.

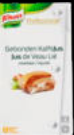
⌚ Het bereiden van een fond is de meest tijdrovende stap in het maken van een bruine basissaus. Kies daarom voor Authentieke Kalfsfond van Knorr Professional voor een sneller resultaat. Wil je nog meer tijd besparen? Ga dan voor de Knorr Professional Gebonden Kalfsjus.



Ingrediënten
30 g sjalotjes
15 g boter
1 dl rode wijn
15 g zwarteknoflookpuree
3 dl Knorr Professional Gebonden Kalfsjus
60 g zwarte olijven (snocciolate)

Bereiding
Stoof de sjalotjes in de boter. Blus af met de rode wijn en voeg de zwarte-knoflookpuree toe. Voeg de Gebonden Kalfsjus toe en laat de saus iets inkoken. Passeer de saus en voeg de olijven toe.

⚠ De Knorr Professional Gebonden Kalfsjus kost gemiddeld maar €0,16 ct per portie (o.b.v. adviesprijs).



Recepten op basis van bruine sauzen

EENDENBORST

MET KRIEKENBIER-SAUS, BIETJES EN BITTERE SLA



- Ingrediënten**
(voor 10 personen)
5 eendenborsten
zout & peper
30 g geklaarde boter
2,5 dl kriebier
12 g suiker
2,5 dl Knorr Professional Authentieke Demi-Glace
15 g Knorr Maizena Express Bruine Binder
250 g kersen
5 gekookte bietjes
1 dl bietensap
1 dl Hellmann's Balsamico Vinaigrette
15 g Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke
150 g radicchio
150 g roodlof
150 g witlof
30 klavertjes

Bereiding
Eend Maak de eendenborsten schoon en kruid ze met zout en peper. Bak ze mooi rosé in de geklaarde boter, laat ze rusten en snijd ze.
Saus Blus de pan af met het kriebier. Voeg de suiker toe en reduceer het geheel tot ca. de helft. Voeg de Authentieke Demi-Glace toe en breng de saus opnieuw aan de kook. Bind de saus met de Maizena Express Bruine Binder. Voeg de kersen toe en laat ze even meegaren.
Bieten Meng het bietensap met de balsamico-vinaigrette en breng op smaak met de Intense Flavours Deep Smoke. Snijd de gekookte bietjes in stukken en laat ze in de vinaigrette marineren.
Opmaak Verdeel de eendenborst samen met de bietjes over de borden. Leg de radicchio, witlof en roodlof erbij en garneer met wat klaver. Schep de saus en de kersen erbij.



RUNDERWANG

MET RODEWIJNSAUS, ROMIGE POLENTA EN DASLOOK



- Ingrediënten**
(voor 10 personen)
1,5 kg runderwangen
zout & peper
geklaarde boter
2 dl rode wijn
1,5 dl Knorr Professional Demi-Glace
1,5 dl Knorr Professional Gebonden Kalfsjus
0,5 l water
10 g Knorr Professional Authentieke Kippenbouillon
90 g maismeel
40 g boter
40 g geraspte oude kaas
10 aardperen
20 Borretana-uien
200 g daslook (of grove spinazie)
20 g boter

Bereiding
Runderwangen Maak de runderwangen schoon, portioneer en kruid ze met zout en peper. Bak ze aan beide kanten in de geklaarde boter. Reduceer de rode wijn tot de helft en voeg de Demi-Glace en de Gebonden Kalfsjus toe. Doe de wangen samen met de saus in een vacuümzak en trek deze vacuüm. Gaar de wangen gedurende ca. 3,5 uur op 92°C. Maak de zak open, passeer het kookvocht en reduceer deze naar smaak. Bak de wangen nog even om en om in de pan.
Polenta Breng het water aan de kook en voeg de Authentieke Kippenbouillon toe. Voeg het maismeel, de boter en de kaas toe en breng het geheel opnieuw aan de kook. Kook de polenta rustig gaar in ca. 12 minuten en breng op smaak met wat zout en peper. Giet de massa in een siliconenmat en laat de polenta opstijven. Los de polenta en brand de polenta met een gasbrander af. (of kook de polenta in de Thermomix op stand 3.5 in 12 minuten)
Uien Verpak de uien en de aardperen in aluminiumfolie samen met wat olijfolie,

zout en peper. Gaar ze in de oven gedurende ca. 45 minuten op 175°C. Pel en halveer de uien en bak ze vervolgens in wat boter.
Daslook Stoof de daslook kort in de boter en breng op smaak met zout en peper.
Opmaak Verdeel de polenta samen met de uien, aardpeer, daslook en de runderwangen over de borden. Maak het geheel af met de rodevijnsaus.



EXCLUSIEVE CHEF'S TABLE

Ben jij erbij?

Sauzen in het najaar | 9 - 12 oktober 2023

Hierbij nodigen wij jou uit om je aan te melden voor een plek aan onze unieke Chef's Table op 9, 10, 11 en 12 oktober 2023. Chefs Edwin en Pascal verzorgen een exclusieve lunch op het Unilever Food Solutions kantoor in Rotterdam. Tijdens deze unieke lunch krijg je 5 gerechten geserveerd, die gelinkt zijn aan de laatste trends en ontwikkelingen!



**MELD JE NU
AAN! VOL=VOL**

WANNEER 9, 10, 11 & 12 OKTOBER 2023

TIJD 11.30 TOT 14.00 UUR

LOCATIE HOPPLEIN 19, ROTTERDAM

Aanmelden kan tot 30 september 2023



Meld je nu aan voor de
Chef's Table op
ufs.com/chefstable

5x snelle jus

Een goede jus herken je aan de uitgesproken geroosterde of gebraden smaak, de bruine en licht transparante kleur en de perfecte consistentie: niet te dun, maar zeker ook niet te dik. Hoewel de bereiding van een jus op het eerste oog eenvoudig lijkt, is het niet makkelijk om het perfecte eindresultaat te krijgen. Met deze recepten krijg je elke keer een perfect gebalanceerde jus.

GEROOKTE-PAPRIKAJUS



Ingrediënten

28 g Knorr Braadjus
4 dl water
15 g Knorr Professional Paprika Puree
2 g Knorr Professional Knoflook Puree
2 g Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke
50 g geroosterde paprika

Bereiding

Breng het water aan de kook en roer de braadjus erdoor. Snijd de paprika brunoise. Voeg de paprika- en knoflookpuree toe en kook de jus nog 4 minuten rustig door. Voeg de geroosterde paprika en Intense Flavours Deep Smoke toe.



Om de paprikajus wat extra diepte te geven voegen we Intense Flavours Deep Smoke toe. De gegrilde paprika geeft weer een zachte en zoete smaak wat de jus compleet maakt.



De Knorr Braadjus kost gemiddeld maar €0,83 per portie (o.b.v. adviesprijs).



ITALIAANSE VLEESJUS



Ingrediënten

1 dl marsala
3 dl water
20 g Knorr Vleesjus
5 g Knorr Primerba Bouquet all'Italiana
3 g verse oregano

Bereiding

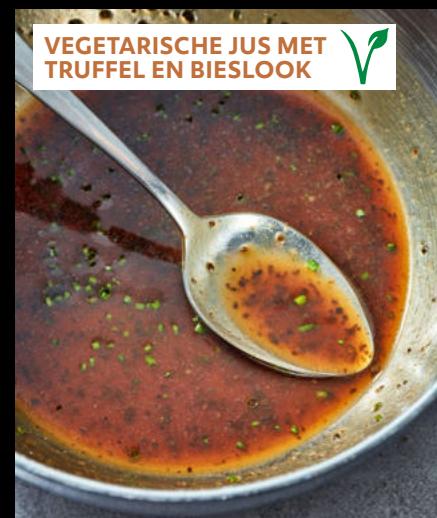
Breng de marsala aan de kook. Voeg het water toe, breng opnieuw aan de kook en roer de vleesjus erdoor. Voeg de oregano toe en kook de jus nog 4 minuten rustig door.



Met Knorr Primerba Bouquet all'Italiana of Bouquet de Provence verrijk je gemakkelijk je vleesjus. Voeg eventueel wat verse oregano of marjoraan toe voor extra smaak.



VEGETARISCHE JUS MET TRUFFEL EN BIESLOOK



PITTIGE VEGETARISCHE JUS



Ingrediënten

3 dl water
15 g Knorr Vegetarische jus
15 g Knorr Maizena Express Bruine Binder
25 g zoete sojasaus
3 g Conimex Sambal Oelek

Bereiding

Breng het water aan de kook en roer de juspoeder erdoor. Roer de Maizena Express Bruine Binder erdoor en kook nog 4 minuten rustig door. Voeg de sojasaus en de sambal toe.



Een jus die perfect past bij vegetarische gehaktballetjes of bij een stampotje. Door de Knorr Maizena Express Bruine Binder krijg je een mooie heldere binding.



Ingrediënten

3 dl water
15 g Knorr Vegetarische Jus
15 g Knorr Maizena Express Bruine Binder
15 g truffeltapenade
6 g fijn gesneden bieslook

Bereiding

Breng het water aan de kook en roer de Vegetarische Jus erdoor. Roer daar de Maizena Express Bruine Binder doorheen en kook nog 4 minuten door. Voeg de truffeltapenade en de fijn gesneden bieslook toe.



SJALOTTEN-TIJMJUS



Ingrediënten

50 g fijn gesneden sjalotjes
15 g olijfolie
2 g Knorr Primerba Tijn
4 dl water
28 g Knorr Braadjus

Bereiding

Stoof de sjalotjes samen met de Primerba Tijn in de olijfolie. Voeg het water toe en breng het water aan de kook. Roer de Braadjus erdoor en kook de jus nog 4 minuten rustig door.



De Knorr Braadjus kost gemiddeld maar €0,83 per portie (o.b.v. adviesprijs).





LAMSSCHENKEL

À LA MILANESE MET GREMOULATA

- Ingrediënten**
(voor 10 personen)
10 lamsschenkels
zout & peper
50 g geklaarde boter
500 g mirepoix
50 g tomatenpuree
2 dl witte wijn
1 l water
70 g Knorr Braadjus
0,5 dl olijfolie
24 g Knorr Professional
Authentieke Kippenbouillon
40 g sjalotjes
40 g bleekselderij
1 dl witte wijn
400 g risottorijst
0,5 g saffraan
80 g fijngeraspte
Parmezaanse kaas
2 knoflooktenen
50 g platte peterselie
25 g bleekselderijblad
1 citroen

Bereiding
Lamsschenkels Kruid de schenkels met zout en peper en bak ze in de geklaarde boter. Haal ze uit de pan, voeg de mirepoix toe en blus af met de witte wijn. Voeg de tomatenpuree toe en daarna het water. Breng aan de kook, roer de Braadjus erdoor en doe de schenkels terug in de pan. Gaar de schenkels gedurende ca. 2,5 uur in de pan met een deksel erop. Haal de schenkels uit de pan, passeer de jus en kook het geheel naar smaak in.

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

Gremoulata Hak de knoflook en snijd de peterselie en het blad van de bleekselderij grof. Rasp de schil van de citroen erbij en meng het geheel.
Opmaak Verdeel de saffraanrisotto samen met de lamsschenkels over de borden. Schep de jus over de schenkels en maak het gerecht af met de gremoulata.



KALFSENTRECOTE

'SALTIMBOCCA' MET SALIEJUS

- Ingrediënten**
(voor 10 personen)
5 kalfsentrecotes
10 plak parmaham
zout & peper
50 g geklaarde boter
1 bosje salie
1 dl marsala
2 dl water
20 g Knorr Vleesjus
5 g salie
0,5 l water
15 g Knorr Professional
Liquid Concentrate Kip
95 g griesmeel
40 g boter
40 g geraspte
Parmezaanse kaas
5 g Knorr Primerba
Bouquet all'Italiana
500 g broccoletti
boter

Bereiding
Entrecote Kruid de entrecotes met zout en peper en bak ze aan beide kanten. Voeg op het laatste moment de salieblaadjes toe en bak deze kort mee. Haal het vlees samen met de salie uit de pan en bak hierin de plakken parmaham. Snijd het vlees en beleg dit met de gebakken ham en de salie.
Jus Breng de marsala aan de kook. Voeg het water toe, breng opnieuw aan de kook en roer de Vleesjus erdoor. Kook de Vleesjus samen met wat fijngesneden salie nog 4 minuten rustig door.

Gnocchi Breng het water aan de kook en voeg de Liquid Concentrate Kip toe. Voeg de griesmeel, boter, kruiden en de kaas toe en breng het geheel opnieuw aan de kook. Kook de gnocchi rustig gaar in ca. 12 minuten en breng op smaak met peper. Of kook de gnocchi in de Thermomix op stand 3.5 in 12 minuten. Giet de massa in een siliconenmat en laat de gnocchi opstijven. Los de gnocchi en brand de gnocchi met een gasbrander af.
Broccoletti Maak de broccoletti schoon en snijd ze in grove stukken. Blancheer de

broccoletti kort in water met wat zout. Breng op smaak met boter en kruid met zout en peper.
Opmaak Verdeel de broccoletti samen met de entrecote en de gnocchi over de borden. Schep de saliejus erbij en maak het geheel af met de gebakken salieblaadjes.



PERFECTIE IN PUURHEID



Puurheid, gezondheid en plezier. Dat zijn de drie ingrediënten die executive chef Ronald van Heugten altijd in zijn gerechten zoekt. In Helmond serveert hij in Gastrobar De Kade gerechten van over de hele wereld met altijd een eigen twist.

Een gesprek met Ronald van Heugten is eigenlijk altijd een gesprek over eten. Hij is een van die professionals die je je eigenlijk nergens anders voor kunt stellen dan in een keuken. Dag en nacht is hij bezig met eten en creativiteit. "Als kleine jongen wist ik al dat ik kok wilde worden", vertelt hij aan een tafel in de serre van Gastrobar De Kade. De Gastrobar is onderdeel van de Lux Concepts groep waar hij al zo'n drie jaar executive chef is voor verschillende concepten. "We groeien hard. Lux Concepts heeft naast De Kade het Spaanse concept Más, saladebar Mother Nature, Proeverij de Bank, Cafee de Kapper en café Franske in Helmond. Más zit ook met een vestiging in Nijmegen en De Kade zal daar binnenkort een tweede vestiging openen." Voor Gastrobar De Kade bedacht Van Heugten samen met de eigenaar een sharing concept met wereldse gerechten. "Het gaat eigenlijk van Libanees tot Japans. Alles met een eigen twist. Klassiekers in een nieuw jasje, minder bekende recepturen en verrassende accenten die allemaal zo puur mogelijk worden gehouden. Het is de bedoeling dat onze gasten drie tot vier gerechtjes per persoon bestellen en een beetje van elkaar proeven. Dan hebben ze een hele tafel vol staan met kleurrijke gerechten van over de hele wereld."

Eigen tuinder

De Kade kiest nadrukkelijk voor kwaliteit in haar producten. "We gebruiken natuurvlees van koeien die vrij kunnen grazen en geen antibiotica krijgen. We hebben zelf een tuinder in dienst die een deel van onze groenten volledig natuurlijk teelt en we kiezen in alles wat we inkopen echt voor het pure product en de natuurlijke smaak. Sowieso werk ik graag met groenten omdat de mogelijkheden ervan worden onderschat. Ik werkte hiervoor een aantal jaar met een chef in een concept met de nadruk op groente in de gerechten, dat draaide om gezond eten zonder toevoegingen. Dat heeft me gegrepen. Ik was altijd al bezig met een zoektocht naar perfectie in puurheid en die ervaring heeft me daar nog verder in gebracht."



Puur ambacht

De Kade is een grote zaak op een prachtige plek met ruim terras aan het water in het centrum van Helmond. Met driehonderd zitplekken op het terras is het een behoorlijke organisatie al die relatief kleine wereldgerechten iedere avond opnieuw perfect bij alle gasten te krijgen. "Het is een kwestie van slim werken en goed voorbereiden", benadrukt Van Heugten. "Dat is een van de redenen om de nieuwe Authentieke Demi-Glace van Knorr Professional te gebruiken als basis voor bijvoorbeeld onze jus met gepofte knoflook en truffel. Dat loopt ongelooflijk hard bij onze diamanthaas of steak, dus van die saus hebben we echt grote hoeveelheden nodig. Die demi-glace is ook de basis onder de peperjus en de portsaus die je kunt bestellen bij je vlees. Omdat de demi-glace zo puur gemaakt is, is ze neutraal van smaak. Daardoor kan ik er nog alle kanten mee op. Die basis moet ruimte bieden om mijn ervaring, kennis, smaak en creativiteit in kwijt te kunnen."

Van Heugten wil dan ook per se geen smaakversterkers en onnodige E-nummers in zijn halffabrikaten. "Zout kan ik heus zelf wel toevoegen als dat moet. Ik wil puur ambacht proeven van mijn leveranciers. Dat levert de Knorr Professional Authentieke Demi-Glace. En als ik heel eerlijk ben: ik zou het niet heel veel beter kunnen maken in mijn keuken en met de huidige gasprijzen kan het eigenlijk niet uit om zelf een jus de veau te reduceren. Het is efficiënter in arbeid en goedkoper in prijs dat uit te besteden. Dat geldt ook voor de Knorr Professional Peper Puree voor onze pepersaus en de Knorr Primerba Dragon. Natuurlijk kan ik zelf een pepersaus maken, maar met die puree kan ik mijn saus à la minute afmaken zonder waste en met dezelfde pure smaak. De Primerba heeft de smaak van verse dragon, zonder dat ik kruiden in hoeft te kopen die verpieteren als ik ze niet gebruik."

"Ik zou het niet heel veel beter kunnen maken in mijn keuken en met de huidige gasprijzen kan het eigenlijk niet uit om zelf een jus de veau te reduceren."



Flexibel

De chef is zeer te spreken over smaak én aanpak van Knorr Professional. "Ik proef niet alleen dat het goed is, ik kan het ook zien. Als ik bijvoorbeeld op het etiket van de Authentieke Demi-Glace kijk, zie ik daar vakmanschap. Juist doordat er eigenlijk niets anders in zit dan het pure product. Omdat er geen toevoegingen in de basisproducten zitten hoef ik minder te letten op allergieën en dieetwensen. Hoe puurder het product, hoe flexibeler het is. Dat geeft ontzettend veel rust als het terras hier uitpuilt."

Natuurlijke smaak

Die pure bereiding weegt dus zwaar voor Van Heugten. Vanwege zijn kijk op smaak, stabiliteit, flexibiliteit én gezondheid. "Als er te veel toevoegingen en smaakversterkers in zitten, kan en wil ik daar om meerdere redenen niets mee. Ik geloof dat voeding ook echt moet voeren op een gezonde manier. De tomatensoep maak ik bijvoorbeeld op basis van de biologische groentebouillon van Knorr Professional. Dan weet ik zeker dat de basis helemaal natuurlijk is. Ik maak de tomatensoep vervolgens zoeter door er watermeloen in te doen in plaats van suiker. Dat is een veel mooiere manier om op natuurlijke wijze smaak en karakter toe te voegen. Ik bereid groenten en vlees vaak sous-vide, niet alleen omdat het heel erg lekker is, maar ook omdat de vitamines en mineralen beter bewaard blijven. Met de oplossingen van Unilever Food Solutions kan ik smaak en karakter toevoegen aan de recepturen en toch puur en gezond blijven koken. Die details en keuzes voor aandacht, originaliteit en kwaliteit waardeer ik. Als je je daar ook nog eens beter bij voelt als gast en als kok, klopt alles. Dat past hier, dat is waar De Kade voor staat en dat is hoe ik wil werken."



"Met de oplossingen van Unilever Food Solutions kan ik smaak en karakter toevoegen aan de recepturen en toch puur en gezond blijven koken."



Win tijd, zonder in te leveren op creativiteit en smaak!

Op zoek naar smaakvolle sauzen die je klassiekers, wildgerechten of voorjaarsgerechten verrijken? Kies voor een kwalitatieve basis, van een kant-en-klare pepersaus tot een authentieke demi-glace. Sauzen waarmee je jouw signatuur behoudt, zonder in te leveren op smaak of marge.

Bekijk de verschillende oplossingen op ufs.com/sauzen



**Unilever
Food
Solutions**

Support. Inspire. Progress.

365 dagen saus

Saus tilt je gerecht naar een nieuwe hoogte. Het verbindt smaken op het bord, brengt accenten aan en zorgt voor complexiteit in elke hap. Daarom is saus het perfecte middel om je gerechten aan te laten sluiten op het seizoen. De juiste saus kan hetzelfde gerecht verfrissende laten smaken in het voorjaar en juist hartverwarmend in de herfst. Serveer 365 dagen per jaar een passende saus voor het jaargetijde!

LENTE



LICHT EN VERFRISSEND

Vooropgesteld: een goede saus past in elk jaargetijde. Niet voor niets serveren we bij asperges, dé voorjaarsgroente bij uitstek, een fantastische, luchtige maar wel behoorlijk zware hollandaisesaus op basis van boter: een klassieke combinatie waar we niets meer aan moeten doen! Toch past het goed bij het voorjaar om na te denken over iets lichtere sauzen, met wat meer frisheid en aromatische zuren. Sauzen op basis van jus doen het altijd erg goed in de lente. Die lichtere sauzen kun je mooi op smaak brengen met de frisse en pittige kruiden en kiemen uit het seizoen. Met Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh en de kruiden van Primerba kun je precies dat friskruidige accent geven dat past bij het elegante en jonge karakter van de lente. Neem een gerecht van jonge erwten en friscroene peultjes bij lam bijvoorbeeld, daar past een lichtere saus op basis van een jus vaak beter bij dan de stevige zwaardere sauzen die in de koude en donkere winter zo behaaglijk zijn.

Probeer deze sauzen: Gerookte-dijonnaise-saus (p. 6), Gerookte-paprikajus (p. 20), Rieslingsaus (p. 30), Wittewijnsaus met vseitjes (p. 32), Mimosasaus (p. 36).

LICHT OF JUIST PITTIG

In de zomer vermindert onze eetlust vaak door het warme weer, dus zijn kleinere porties en lichtere gerechten gewenst. Zware sauzen zijn minder populair, maar lichte gerechten met umami en een vleugje pit worden juist gewaardeerd. In de zomer draait alles om het vieren van levendige smaken, dus zorg voor wat zon op het bord. Pittige gerechten kunnen helpen om je lichaam af te koelen, daarom wordt er in warme landen vaak gekookt met hete specerijen. Als chef hoeft je dus niet zuinig te zijn met pepertjes en specerijen in je sauzen tijdens de zomermaanden. Gelukkig passen die knallende spicy sauzen bijzonder goed bij de rookaroma's van barbecuegerechten. Vind je het leuk om te experimenteren? Probeer dan eens interessante zoet-hartige combinaties uit, zoals barbecuesaus met chipotle en perziken. Er zijn veel zomerse vruchten die heerlijk zijn in sauzen, van zure bessen tot zoete kersen.

Probeer deze sauzen: Westmoreland-saus (p. 14), Gerookte-paprikajus (p. 20), Choronsaus (p. 37), Romescosaus (p. 44).



ZOMER

HERFST



VERWARMEND EN KRUIDIG

De herfst brengt een gevoel van warmte en gezelligheid met zich mee en dat zie je terug in de keuken. Gasten verlangen naar gerechten met een kruidige twist. Verwarmende specerijen zoals kaneel, gember, kruidnagel en nootmuskaat prikkelen de smaakpapillen. Tijdens dit seizoen spelen de krachtige smaken van wild (zoals hert, everzwijn, konijn en fazant) en rood vlees de hoofdrol, samen met aardse herfstgroenten zoals paddenstoelen, knolselderij en pastinaak. Die uitgesproken herfstige ingrediënten vragen om diepe en rijke sauzen. Je kan dus volop variëren met klassieke sauzen en stevige stoofschotels die zorgen voor comfort op het bord.

Probeer deze sauzen: Paddenstoelensaus (p. 7), Jachtsaus (p. 15), Vegetarische jus met truffel en bieslook (p. 21), Sjalotten-tijmjus (p. 21).

VOL EN RIJK

Voor fans van de Franse culinaire traditie à la Escoffier is de winter ongetwijfeld het favoriete seizoen. De sauzen worden voller en rijker, dus kun je als chef royaal gebruikmaken van ingrediënten zoals room, rode wijn, donker bier en kaas. Koude temperaturen doen gasten verlangen naar krachtige gerechten met een iets hoger vetgehalte, die hen een gevoel van voldoening geven. Het is tijd om te stoven, te roosteren en te reduceren. Door deze kooktechnieken toe te passen, kun je de diepste smaken uit elk ingrediënt halen. Neem bijvoorbeeld een gestoofde runderwang met rode wijn, demi-glace en kalfsjus (p. 17). Het resultaat is een smaakvol gerecht dat perfect bij de winter past. Betekent dit dat de winterse keuken alleen maar zwaar is? Zeker niet. Citrusvruchten zijn in de winter op hun best en geven een welkome frisse touch. Experimenteer dus vooral met sinaasappelsap of citroenzeste om je gerechten op te fleuren.

Probeer deze sauzen: Rodewijnsaus (p. 14), Kriekenbier-saus (p. 16), Pittige vegetarische jus (p. 21), Maltaisesaus: hollandaise met bloedsinaasappel (p. 38).



WINTER

5x snelle witte sauzen

Witte sauzen saai of ouderwets? Daar is niets van waar. Door interessante smaakmakers toe te voegen maak je met een basis van witte saus eenvoudig een bijzondere aanvulling voor je gerechten met vis, schaal- of schelpdieren, groenten of wit vlees. De romige textuur en delicate smaak van een witte saus voegt een extra dimensie toe aan die gerechten.



- Ingrediënten**
25 g Knorr Witte Saus
1 dl room
50 g fijngesneden sjalotjes
2 dl Noilly Prat
25 g zuring
20 g boter
zout & peper

Bereiding
Breng 2,5 dl water aan de kook en voeg de wittesauspoeder toe. Kook de witte basis 3 à 4 minuten rustig door. Breng ondertussen de Noilly Prat aan de kook en voeg de sjalotjes toe. Voeg de room toe en breng opnieuw aan de kook. Snijd de zuring grof en voeg deze samen met de basissaus toe. Monteer met de boter en breng op smaak met zout en peper.

€
Verse zuring is soms moeilijk verkrijgbaar, maar gemakkelijk in te maken. Weck de zuring als deze in het seizoen is.



- Ingrediënten**
50 g fijngesneden sjalotjes
5 g Knorr Professional Knoflook Puree
5 g Knorr Primerba Tijm
1 laurierblad
10 g boter
2 dl riesling
2 dl Knorr Professional Authentieke Kippenfond
50 g koude blokjes boter

Bereiding
Stoof de sjalotjes samen met de knoflookpuree, de Primera Tijm en laurier in de boter. Blus het geheel af met de riesling en breng aan de kook. Voeg de Authentieke Kippenfond toe en kook het geheel rustig tot 1/3 in. Passeer de saus en monteer met de blokjes boter.

€
De Knorr Professional Authentieke Kippenfond kost gemiddeld maar €0,33 per portie (o.b.v. adviesprijs).



OLDE REMEKER-SAUS



- Ingrediënten**
100 g Olde Remeker
3 dl Knorr Garde d'Or Kaassaus
5 g kruiden-edik
0,5 dl room

Bereiding
Verwarm de kaassaus samen met de kaas, edik en de room.

€
Olde Remeker-kaas komt van een boerderij met een bijzondere werkwijze. Remeker is een rauwmelkse natuorkorst-kaas, biologisch en kort gepekeld, waardoor het zoutgehalte laag is. Vertel je gasten over deze speciale kaas; met zulke mooie verhalen kun je een hogere verkoopprijs (en dus een hogere marge) eenvoudig verantwoorden.



ROMIGE GORGONZOLASAUS



- Ingrediënten**
2 dl Knorr Garde d'Or Witte Basissaus
100 g gorgonzola
50 g room

Bereiding
Verwarm de Garde d'Or Witte Basissaus en roer de gorgonzola en de room erdoorheen.

€
De Knorr Garde d'Or Witte Basissaus kost gemiddeld maar €0,18 per portie (o.b.v. adviesprijs).



VEGA BEURRE BLANC



- Ingrediënten**
2,5 dl witte wijn
75 g wittewijnazijn
3 gekneusde wittepeperkorrels
1 fijngesneden sjalotjes
5 dl plantaardige room
6 g Knorr Professional Liquid Concentrate Groenten

Bereiding
Breng de witte wijn samen met de azijn, peper en de sjalotjes aan de kook. Reduceer tot ca 1 dl. Breng de plantaardige room aan de kook en reduceer deze tot de helft. Passeer de ingekookte wijn en vermeng deze met de ingekookte roomvervanger. Breng op smaak met de Liquid Concentrate Groenten.

🕒
Een groene kruidenolie geeft je beurre blanc extra smaak en een schitterend effect. Je kunt deze kruidenolie eenvoudig zelf maken door kruiden kort te blancheren en vervolgens met olie te pureren in de thermoblender. Bereid deze in bulk en bewaar in de vriezer, dan blijft deze mooi op kleur en smaak!



Recepten op basis van witte sauzen

ZALM MET KOOLRABI

SPINAZIE EN WITTEWIJNSAUS MET VISEITJES

- Ingrediënten**
(voor 10 personen)
700 g zalmfilet
zout & peper
30 g geklaarde boter
10 g Knorr Professional Liquid Concentrate Vis
3 dl Knorr Garde d'Or Witte wijnsaus
35 g room
12 g Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh
80 g gemengde viseitjes
2 koolrabi's
200 g grove spinazie
20 g boter

Bereiding
Zalm Portioneer de zalmfilet en kruid de zalm met zout en peper. Bak de zalmmootjes in de geklaarde boter aan beide kanten bruin.
Saus Breng 1 dl water aan de kook en voeg de Liquid Concentrate Vis en de Wittewijnsaus toe. Breng het geheel opnieuw aan de kook en breng op smaak met de Intense Flavours Citrus Fresh. Roer vlak voor het doorgeven de viseitjes en de bieslook door de saus.
Groenten Schil de koolrabi's en snijd ze in dunne plakjes op de snijmachine. Blancheer de koolrabiplakjes kort in water met wat zout. Stoof de spinazie kort in de boter en breng op smaak met zout en peper.
Opmaak Leg de gebakken zalm samen met de gestoofde spinazie over de borden. Verdeel de koolrabi erbij en schep de saus erover.



MAISKIP

MET DRAGONROOMSAUS EN FETTUCCHINI

- Ingrediënten**
(voor 10 personen)
5 maiskip filet met vel
zout & peper
50 g geklaarde boter
1 dl witte wijn
50 g fijngesneden sjalotjes
3 dl Knorr Professional Authentieke Kippenfond
3 dl room
5 g Knorr Primerba Dragon
60 g boter
Knorr Professional Liquid Concentrate Kip
3 gele wortels
30 kleine Borretana-uien
15 g olijfolie
250 g Knorr Professional Fettuccini a L'Uovo

Bereiding
Maiskip Kruid de maiskipfilets met zout en peper en bak ze in de boter.
Saus Breng de witte wijn met de sjalotjes aan de kook. Reduceer de witte wijn tot de helft in en voeg de Authentieke Kippenfond en de room toe. Reduceer tot de gewenste dikte en passeer de saus. Voeg de Primerba Dragon toe, monteer met wat boter en breng op smaak met de Liquid Concentrate Kip.
Groenten Verpak de uien en de wortel in aluminiumfolie samen met wat olijfolie, zout en peper. Gaar ze in de oven gedurende ca. 45 minuten op 175°C. Pel en halveer de uien en bak ze vervolgens samen met de wortel en de beukenzwam in wat boter. Kook de Fettuccini a L'Uovo al dente, giet het geheel af en maak aan met wat saus.
Opmaak Verdeel de fettuccini samen met de kip en de groenten over de borden. Schep de saus erover.



ACTIE

WORD LID VAN CHEF'S EXCLUSIVE

Wil je als eerste op de hoogte zijn van alle trends en ontwikkelingen in de culinaire wereld? Wil je ook profiteren van voordelen zoals sparen voor cadeaus, het ontvangen van samples van nieuwe producten en toegang hebben tot culinaire trainingsvideo's? Meld je dan nu aan voor ons loyaliteitsprogramma Chef's Exclusive.



Spaar voor
gratis cadeaus met
Cook & Save



Toegang tot de
UFS academy voor
culinaire trainingen



Seizoensinspiratie
van onze chefs



Als eerste op de hoogte
van onze nieuwe producten
+ ontvang gratis samples



Tijdelijk welkomstcadeau t.w.v. €12.90*
ufs.com/chefs-exclusive

OP=OP

Meld je aan
t/m 31-12-2023



CHEF'S
Exclusive

5x snelle botersauzen

Hollandaisesaus en béarnaisesaus zijn de klassieke botersauzen die niet meer weg te denken zijn. Maar met de stijgende prijzen van roomboter, worden deze sauzen ook steeds minder aantrekkelijk om zelf te maken. Het gebruiken van een goede kant-en-klare botersaus als basis biedt uitkomst. En hiermee kun je nog steeds volop variëren om je gasten te verblijffen. Ontdek de eindeloze mogelijkheden met deze recepten.



Ingrediënten
2 dl Knorr Garde d’Or Hollandaise Saus
70 g Savora-mosterd

Bereiding
Verwarm de hollandaisesaus en voeg de Savora-mosterd toe. Passeer de saus en giet het geheel in een sifon. Zet de sifon onder druk met een patroon en houd deze au bain marie warm.

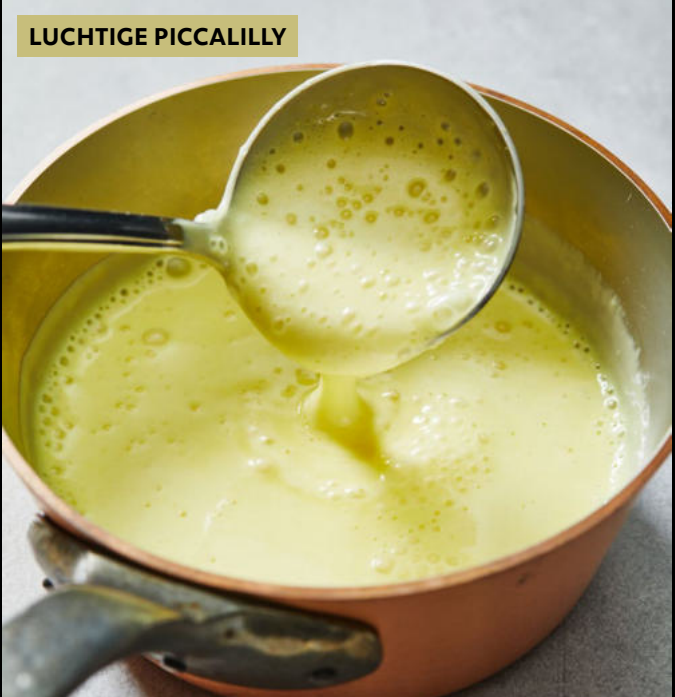
⌚
Savora-mosterd is een Franse lichtzoete, gladde mosterd. Deze is bereid met onder andere kaneel, kruidnagel en nootmuskaat. Deze specerijen maken deze mosterd anders, wat de smaak van de saus uiteindelijk zo bijzonder maakt.

€
De Knorr Garde d’Or Hollandaise Saus kost gemiddeld maar €0,18 per portie (o.b.v. adviesprijs).



Ingrediënten
80 g Knorr Botersaus met Citroen
12 g limoensap
5 g Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh
2 hardgekookte eieren
60 g fijngesneden sjalotjes
10 g bieslook
10 g peterselie
4 g dragon

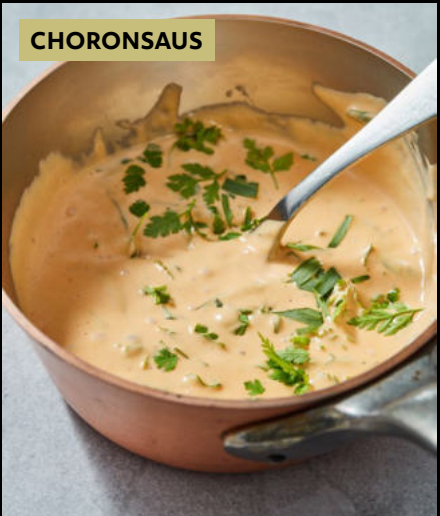
Bereiding
Breng vier deciliter water aan de kook en voeg de Botersaus met Citroen toe. Voeg het limoensap en de Intense Flavours Citrus Fresh toe. Kook het geheel drie minuten door. Snijd de eieren brunoise en de kruiden fijn. Meng op het laatste moment het mimosa-garnituur met de botersaus.



Ingrediënten
95 g Knorr Botersaus met Citroen
115 g piccalilly
6 g Knorr Professional Liquid Concentrate Kip
50 g roomboter

Bereiding
Breng 5 dl water aan de kook en voeg de Botersaus met Citroen toe. Voeg de piccalilly en de Liquid Concentrate Kip toe. Pureer het geheel in de blender en voeg de boter toe. Giet de massa in een sifon en zet deze onder druk met twee patronen.

€
De Knorr Botersaus met Citroen kost gemiddeld maar €0,49 per portie (o.b.v. adviesprijs).



Ingrediënten
2 dl Knorr Garde d’Or Hollandaise Saus
1 g vadouvan
25 g kruiden-edik

Bereiding
Verwarm de hollandaisesaus en voeg de vadouvan en de edik toe. Passeer de saus en giet het geheel in een sifon. Zet de sifon onder druk met twee patronen.

⌚
Edik is een milde azijn die volgens de warenwet geen azijn mag heten omdat hij niet genoeg azijnzuur bevat. Wil je toch azijn in je recept verwerken, voeg dan iets minder toe.



Ingrediënten
300 g Knorr Garde d’Or Béarnaise Saus
15 g tomatenpuree
4 g dragon
4 g kervel

Bereiding
Verwarm de Garde d’Or Béarnaise Saus en voeg de tomatenpuree, dragon en kervel toe.

⌚
De basis voor een klassieke choronsaus is bearnaise. Door gebruik te maken van een kant-en-klare bearnaise bespaar je veel tijd. Daarnaast ben je verzekerd van een constante smaak en kwaliteit.



Recepten op basis van botersauzen

HEILBOT

MET 'MALTAISE SAUS', HOLLANDAISE MET BLOEDSINAASAPPEL



Ingrediënten
(voor 10 personen)
750 g zwarte heilbotfilet
zout & peper
2,5 dl bloedsinaasappelsap
3 dl Knorr Garde d'Or Hollandaise Saus
3 bloedsinaasappels
200 g grove spinazie
15 g boter
50 g zoetzure ui
1 bakje klaver
2 g rodebietpoeder

Bereiding
Heilbot Snijd de heilbot in mootjes en kruid ze met zout en peper. Stoom de kabeljauwmootjes op een beboterd plateautje in de oven.
Saus Reduceer het bloedsinaasappelsap tot 1/3. Voeg de hollandaisesaus toe en verwarm het geheel. Passeer de saus en giet het geheel in een sifon. Zet de sifon onder druk met twee patronen.
Garnituur Snijd de bloedsinaasappels uit in mooie partjes.
Spinazie Stoof de spinazie kort in de boter en breng op smaak met zout en peper.
Opmaak Verdeel de heilbot samen met de spinazie over de borden. Maak de heilbot af met wat partjes bloedsinaasappel, zoetzure ui en klaver. Spuit de 'Maltaise' saus erbij en maak het geheel af met wat poeder van rode biet.



GEROOSTERDE SPITSKOOL

MET BEUKENZWAM-TEMPURA EN ZWARTE KNOFLOOK



Ingrediënten
(voor 10 personen)
3 kleine spitskolen
30 g zonnebloemolie
10 g Knorr Primerba Curry
zout & peper
2 beukenzwammetjes
200 g tempurameel
320 g ijswater
5 g boerenkoolpoeder
3 dl Knorr Garde d'Or Hollandaise Saus
50 g zwarteknoflookpuree
200 g daslook (of grove spinazie)

Bereiding
Kool Halveer de spitskolen in de lengte met een mes. Meng de olie met de Primerba Curry en verdeel deze over de kolen. Kruid ze met wat zout en peper en leg ze op de snijkant op vetvrijpapier op de bakplaat. Rooster ze gedurende ca. 30 minuten op 170°C en zet de fan van de oven laag. Haal de geroosterde kolen uit de oven en snijd ze in parten.
Tempura Scheur de beukenzwammetjes in twintig porties. Meng het tempurameel met het ijswater. Haal de beukenzwammetjes door het beslag en frituur ze kort. Haal de tempura uit de olie en laat ze uitlekken op keukenpapier.
Saus Verwarm de Garde d'Or Hollandaise Saus en voeg de zwarte knoflook toe. Passeer de saus en giet het geheel in een sifon. Zet de sifon onder druk met een patroon.
Daslook Stoof de daslook kort in de boter en breng op smaak met zout en peper.
Opmaak Verdeel de daslook en daarop de gesneden kool en de tempura over de borden. Maak het geheel af met de zwarteknoflook-hollandaisesaus en bestuif de tempura met wat boerenkoolpoeder.



IN EEN SAUS MOET JE JE ZIEL EN ZALIGHEID KWIJT KUNNEN

Met dertig jaar keukenervaring heeft executive chef Bertus Friedhoff van De Horeca Groep Leiden al het nodige voorbij zien komen. Wat nooit verdwijnt? Zijn nieuwsgierigheid en creativiteit. In de keuken van het latin concept Tabú vertelt hij over pieken, personeel en puurheid. "Pure smaken prikkelen mijn creativiteit."

Latin Food restaurant Tabú in Leiden is een echte zomerse hotspot. Zeker in de weekenden zit de zaak ramvol. Op zomeravonden oefent de combinatie van exotische gerechten en tropische cocktails met een prachtig terras aan het water een onweerstaanbare aantrekkingskracht uit op het publiek. Bertus Friedhoff: "We kiezen hier voor ambacht en kwaliteit. De cocktails shaken we à la minute. In de keuken verrassen we met mooie gerechten en originele ingrediënten. Bijvoorbeeld met varkenswang. Dat is niet echt een product dat je vaak ziet." De drukte en de uitdagingen om genoeg talent voor de keuken te krijgen, zorgen ervoor dat Friedhoff zorgvuldig nadenkt over de balans tussen inkopen en mise-en-place. "Tijd- en energietechnisch wordt het steeds lastiger en duurder om alles zelf te maken. Het loont dan goede leveranciers te zoeken, zodat ik me kan richten op onze meerwaarde. Het is daarnaast een kwestie van kiezen waar je wat wil doen. In het fine-dining-concept The Bishop maken we alles zelf. In Italian Bar-Bistro City Hall maken we de pasta's en het pizzadeeg zelf omdat we dat echt heel erg goed kunnen. Voor de tortilla's bij Tabú kies ik juist wel voor een Mexicaanse leverancier die op de authentieke manier echte maistortilla's maakt. Dat is zo goed, dat kunnen wij niet beter. "En met de rust van die goede basis, kunnen wij werken aan onze gerechten."

Diepe smaak

Voor sommige van zijn sauzen gebruikt Friedhoff een basis van de nieuwe Knorr Authentieke Demi-Glace. "Heel eerlijk: vijftien jaar geleden had ik niet voor halffabrikaten gekozen. Toen vond ik de poederbouillons en fonds echt niet goed genoeg. Ik merk dat mijn leveranciers absoluut niet stil hebben gezeten. Als ik nu bijvoorbeeld de groentebouillon proef van Knorr Professional, proef ik puurheid. Heel simpel. Dat gebruik ik graag als basis voor onze soepen. Dat geldt ook voor hun demi-glace als startpunt voor de sauzen. De smaken zijn puur, neutraal en echt." Friedhoff denkt dat de wetgeving rondom allergenen bijdroeg aan de kwaliteit van de Knorr Professional bouillon en demi-glace. "Daardoor moesten we allemaal puurder en preciezer werken, wij als koks én de leveranciers. Ik proef dat ze daar goed over hebben nagedacht en dat helpt mij enorm. Het is lastig genoeg ervaren koks te vinden en met die halffabrikaten van topkwaliteit springt Unilever Food Solutions in het kennissgat dat in keukens ontstaat. Daarnaast is het belangrijk voor mij dat de smaak van hun basis niet te uitgesproken is. Juist dan begint mijn creativiteit te werken. Omdat ik mijn onderscheidende ingrediënten de ruimte kan geven en de demi-glace een fundament biedt voor mijn eigen signatuur. Ik vind dat je in sauzen je ziel en zaligheid moet leggen, omdat dáár ons onderscheidend vermogen zit als ambachtsmensen. Voor een goede saus komen je gasten terug."

Pure basis

Friedhoff merkt dat hij lichter kookt dan vroeger en daardoor nog meer behoefte heeft aan een zuivere basis. "Ik maak vaker gebruik van bijvoorbeeld lauwwarme dressings om smaak te geven aan een gerecht. Dan is de Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh perfect om meteen een heel diepe smaak te geven. Die gebruik ik ook om de varkenswangetjes mee op smaak te brengen trouwens. Dat combineer ik met de Intense Flavours Deep Smoke en dat geeft het gerecht intensiteit, frisheid én diepgang. Door de pure basis en diepe smaken van die twee dressings, gaat mijn creativiteit aan."

"Door de pure basis en diepe smaken van die twee dressings, gaat mijn creativiteit aan."





Leermeester in vakmanschap

Friedhoff kijkt voor het belang van een goede inkoop verder dan 'alleen' naar zijn gerechten. Zijn team weegt ook mee. "Ik vind het misschien wel het allerleukste om mensen te laten groeien in mijn keuken. De een heeft een schop nodig, de ander een complimentje. Ontdekken welke aanpak werkt en welke talenten iemand heeft is een mooi spel. Ik ben uiteindelijk zelfs uitgeroepen tot leermeester van het jaar. Om die talenten geïnteresseerd te houden, helpt het om met een goede basis van demi-glace en bouillon te werken. Het is gewoon niet zo motiverend als een jonge gast hier iedere dag binnenkomt en begint met drie uur lang uien snijden. Dan kun je net zo goed aan de lopende band gaan staan. Omdat ik dat deel van het snijden, bereiden en reduceren uitbesteed aan mijn leveranciers, hebben wij meer tijd voor het creatieve deel van het werk. Ik leer trouwens wel ál mijn leerlingen hoe je een bouillon, vinaigrette of saus moet maken en leer ze proeven wat daar aan smaak in moet zitten. Die ervaring heb je nodig om te beoordelen of een product dat je inkoopt of een saus die je ermee maakt de juiste smaken hebben. Dat hoort bij het vak. Zo kunnen ze proeven dat de bouillon en demi-glace van Knorr Professional goed en puur is. Op basis daarvan kunnen ze dan zelf ontwikkelen. Om het vak boeiend te houden en personeelstekorten op te vangen, laat ik groenten ook vaker gesneden binnenkomen. Natuurlijk zitten er altijd klusjes tussen die nu eenmaal even moeten, maar als we de bulk van alle saaie klussen weg kunnen halen, wordt het leuker en komen ze sneller toe aan nieuwe dingen. Ik zette laatst een jonge jongen bij de sauzen en het vlees. Hij trok wit weg, maar het ging uiteindelijk hartstikke goed. De trots die zo'n jongen aan het einde van zo'n shift heeft, moeten we koesteren en voeden door een goede basis in te kopen. Dat werkt een stuk positiever dan tien kilo witte kool julienne snijden."



"Om die talenten geïnteresseerd te houden, helpt het om met een goede basis van demi-glace en bouillon te werken."



EEN *authentieke* BASIS DIE SMAAKT ZOALS ZELFGEMAAKT

KNORR PROFESSIONAL AUTHENTIEKE DEMI-GLACE & FONDS

- De kwalitatieve basis, voor al jouw sauzen
- Vrij van te declareren allergenen*
- Kant-en-klaar (1L)
- Gemaakt met natuurlijke ingrediënten:
 - Demi-Glace gemaakt met 900g rund & runderbotten
 - Kippenfond gemaakt met 1000g kip
 - Kalfsfond gemaakt met 480g kalf

BEKIJK HET HELE ASSORTIMENT OP [UFS.COM/AUTHENTIEK](https://uvs.com/authentiek)

*In de receptuur worden geen wettelijk verplicht te declareren allergenen gebruikt, volgens Verordening (EU) Nr. 1169/2011 (Bijlage II).



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

5x snelle tomatensauzen

Tomaten vormen wereldwijd een fundament onder vrijwel alle keukens. Van Mexicaanse huevos rancheros tot een Indiase curry, van een Italiaanse pastasaus tot shakshuka uit Noord-Afrika en het Midden-Oosten; tomaat is overall een van de bouwstenen van de culinaire klassiekers. Een tomaat geeft zuur, zoet en umami, waardoor het in vrijwel alle gerechten iets toevoegt aan de andere ingrediënten, of hun smaken juist versterkt. Klassieke sauzen op basis van tomaten kunnen dan ook niet ontbreken op jouw kaart.



- Ingrediënten**
- 20 g olijfolie
 - 12 g Knorr Primerba Knoflook
 - 1 g chilivlokken
 - 4 ansjovisfilets
 - 100 g kalamata-olijven
 - 50 g grofgehakte kappertjes
 - 400 g Knorr Professional Tomatino
 - 1 citroen
 - 10 g bladpeterselie

Bereiding

Verwarm de olijfolie en voeg de Primerba Knoflook en de chilivlokken toe. Voeg de olivjes en de kappertjes toe en bak het geheel rustig. Snijd de ansjovisfilets grof, voeg ze toe en laat ze smelten. Voeg de Knorr Professional Tomatino toe en laat de saus rustig koken. Voeg vlak voor het doorgeven wat geraspte citroenschil en peterselie toe.



- Ingrediënten**
- 400 g Knorr Professional Peperonata
 - 20 g rodewijnazijn
 - 8 g Knorr Professional Knoflook Puree
 - 8 g Knorr Professional Paprika Puree
 - 20 g olijfolie
 - 1 g chilivlokken
 - zout & peper
 - 100 g geroosterde amandelen

Bereiding

Pureer alle ingrediënten tezamen in de blender.

⌚ De Knorr Professional Peperonata kost gemiddeld maar €0,74 per portie (o.b.v. adviesprijs).



- Ingrediënten**
- 2 rode uien
 - 2 rode paprika's
 - 1 courgette
 - 1 aubergine
 - 20 g olijfolie
 - 8 g Knorr Primerba Knoflook
 - 600 g Knorr Professional Tomato Pronto Napoletana
 - 500 g De Vegetarische Slager NoMince Rulgehakt

Bereiding

Snijd de rode ui samen met de paprika, courgette en de aubergine brunoise. Stoof de gesneden groenten samen met de knoflook in de olie. Voeg de Tomato Pronto Napoletana toe en breng het geheel rustig aan de kook. Bak het vegan gehakt in wat olie bruin en voeg dit aan de saus toe.

⌚ Door gebruik te maken van gehakt van De Vegetarische Slager is je bolognesesaus niet alleen geschikt voor een groter publiek, maar ook sneller klaar. Dit vegagehakt is namelijk al voorgegaard.



- Ingrediënten**
- 600 g Knorr Professional Polparicca di Pomodoro
 - 12 g Knorr Professional Intense Flavours Roast Umami
 - 3 g Knorr Primerba Tijm
 - 3 g Knorr Primerba Basilicum

Bereiding

Pureer de Polparicca di Pomodoro met een staafmixer. Meng de Intense Flavours Roast Umami en de kruiden erdoor.

⌚ Voor deze saus mengen we alleen de ingrediënten; deze hoeft dus niet verwarmd te worden, dat gebeurt op de pizza in de oven. Hiermee bespaar je tijd en handelingen in je keuken.



Recepten op basis van tomatensauzen

LAMSBOUT

MET WITTE BONEN IN TOMATENSAUS



- Ingrediënten**
(voor 10 personen)
1 kg lamsbout
zout & peper
100 g ovengedroogde tomaten
1 dl marsala
3 dl water
20 g Knorr Vleesjus
5 g Knorr Primerba Basilicum
100 g witte ui
35 g olijfolie
10 g zoete chilisaus
3 dl Knorr Professional Tomatino
400 g gekookte witte bonen
10 g platte peterselie
5 g munt
5 dl volle melk
100 g Knorr Aardappelpuree met melk
75 g roomboter
nootmuskaat

Bereiding
Lamsbout Snijd de lamsbout uit. Kruid het vlees met zout en peper en beleg met de ovengedroogde tomaten. Bind het vlees op met slagerstouw en braad het aan in de geklaarde boter. Gaar het vlees naar gewenste gaarheid in de oven.
Jus Breng de marsala aan de kook. Voeg het water toe, breng opnieuw aan de kook en roer de Vleesjus erdoor. Voeg de Primerba Basilicum toe en kook de jus nog 4 minuten rustig door.
Witte bonen Snijd de ui brunoise en stoof deze langzaam gaar in de olijfolie. Voeg de chilisaus en de Tomatino toe en breng het geheel rustig aan de kook. Pureer de saus,

voeg de witte bonen toe en verwarm ze in de saus. Breng op smaak met wat citroensap en voeg de kruiden toe.
Aardappelmousseline Breng de melk met de boter aan de kook. Voeg de Aardappelpuree-poeder toe en breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.
Opmaak Verdeel de puree samen met de witte bonen en het vlees over de borden. Maak het gerecht af met de jus.



VEGETARISCHE GEHAKTBALLETJES

MET CHIPOTLE, TABOULÉ EN GRIEKSE SALADE



- Ingrediënten**
(voor 10 personen)
120 g witte ui
1 rode chilipeper
8 g Knorr Professional Knoflook Puree
20 g olijfolie
20 g Primerba Bouquet all'Italiana
600 g Knorr Professional Tomato Pronto Napoletana
50 De Vegetarische Slager NoMeatball Gehaktbal Klein
20 g geklaarde boter
½ bus Knorr Taboulé Couscous Salade
5 dl water
0,5 dl olijfolie
4 tomaten
0,5 komkommer
100 g vegan fetakaas
100 g groene olijven
2 tak verse munt
2 tak platte peterselie
0,5 dl Hellmann's Citrus Vinaigrette

Bereiding
Gehaktballetjes Snijd de rode ui brunoise en stoof deze met de knoflookpuree in de olie. Voeg de Primerba Bouquet all'Italiana toe en bak deze rustig mee. Voeg de Tomato Pronto Napoletana en de chipotle toe en breng het geheel rustig aan de kook. Bak de vegetarische gehaktballetjes en voeg ze toe aan de saus.
Taboulé Giet het water op de Taboulé Couscous Salade, voeg de olijfolie toe en schep het geheel goed om. Zet de Taboulé Couscous Salade voor tenminste één uur in de koelkast en schep daarna de taboulé om.

Salade Snijd de tomaten en de komkommer in grove stukken. Breek de fetakaas in stukjes en snijd de kruiden grof. Meng alles samen met de Hellmann's Citrus Vinaigrette en wat zwarte peper.
Opmaak Schep de taboulé op de borden en daarop de Griekse salade. Verdeel de gehaktballetjes en de saus erbij.



Meer verdienen met je sauzen

Vaak pak je de ingrediëntenlijst van je gerecht erbij om de marge op een gerecht te verbeteren. Zo kan je de tournedos voor een kogelbiefstuk verwisselen en maak je gelijk grotere marges. Maar, ook bij je sauzen is er veel winst te behalen en kan je je marges vergroten. Hierbij 10 tips van onze Chef Edwin.

1. BEREID GROTE HOEVEELHEDEN SAUS IN ÉÉN KEER

Je kunt haast alle sauzen invriezen voor een later moment. Bereid populaire sauzen dus in grote hoeveelheden en vries ze in kleinere porties in, bijvoorbeeld hoeveelheden voor één gerecht of één service. Denk eraan dat je de sauzen snel terugkoelt en invriest zodat je HACCP werkt. Als je de saus weer ontdooit en opwarmt is het juist belangrijk niet te snel te werk te gaan. Pro-tip: soms verliezen sauzen een beetje van hun binding als ze ingevroren zijn geweest en dreigen ze te schiften bij het opwarmen. Als je op dat moment de saus bewerkt met de staafmixer, kun je dat proces vaak nog herstellen en blijft je saus tijdens het verhitten stabiel.

2. GEBRUIK JE SIFON

Een sifon zorgt voor een zijdezachte luchtige structuur van je klassieke hollandaise, dijonnaise of maltaise. Maar, er zijn meer voordelen naast de fantastische structuur. Door sauzen met behulp van een sifon te serveren haal je er meer opbrengst uit, wat je rendement verhoogt. Doordat de saus wordt opgeschuimd, kun je met dezelfde hoeveelheid saus meer gerechten afmaken. Leuke bonus, toch?

3. ZOEK MEER TOEPASSINGEN VOOR JE SAUS

Als je een saus vaker inzet, worden je kosten alsmaar lager en je marge hoger. Zoek dus meerdere plekken op de kaart om je saus te gebruiken. Een smokey barbecuesaus is bijvoorbeeld lekker op een broodje pulled chicken als lunchgerecht, kan tijdens het diner bij een gegrilde steak of hamburger en smaakt heerlijk naast kippenvleugels als borrelhapje. Dat scheelt weer een boel werk.



4. RESTVERWERKING EN UPCYCLING

Een jus is het perfecte voorbeeld van upcycling: je tovert een 'lege' pan om tot een heerlijke saus. Er zijn meer manieren om (snij)resten te verwerken in je saus. Gebruik kruidensteeltjes om een saus te infuseren, trek bouillon van je uienchillen en zet resten groenten in als sausgarnituur. Je kunt zelfs koffiedik gebruiken voor een barbecuemarinade of -rub.

5. DRUK DE KOSTEN MET KANT-EN-KLARE SAUZEN

De romige smaak en vette, filmende structuur maken botersauzen onweerstaanbaar lekker. Helaas is de inkoopprijs van boter de afgelopen tijd hard gestegen. Dat komt de kostprijs per portie niet ten goede. Druk de kosten door te kiezen voor een botersaus van Knorr Professional, daar hoeft je zelf geen dure roomboter meer aan toe te voegen. Een ander voordeel van werken met conveniencesauzen zoals deze? Je kunt heel precies de juiste hoeveelheid saus maken, waardoor je nooit saus hoeft weg te gooien!



6. EEN BEETJE EXTRA WERK VOOR VEEL MEER MARGE

Waar heb je meer voor over: een vissaus gegarneerd met verse dille of met zalmeitjes? En honingtijmsaus of een truffelhoning-tijmsaus (p. 7)? Als je meer marge op je sauzen wil maken, helpt het om ze net wat interessanter te maken. Dat hoeft heus niet altijd door luxe-ingrediënten toe te voegen. Het kan ook gaan om wat limoenblad, chili en kokosmelk die je toevoegt aan je satésaus (p. 6).

7. KOOP JE SAUZEN SLIM IN

Koop je veel bouillon, fond of saus bij de grossier? Kies dan altijd voor de grootst mogelijke verpakking, want die zijn per portie goedkoper. Je moet deze dan natuurlijk wel voor het verstrijken van de houdbaarheidsdatum kunnen opmaken. Daarnaast loont het om aanbiedingen in de gaten te houden voor het inslaan van een nieuwe voorraad.

8. VERKOOP SAUZEN VOOR THUIS

Als jouw gasten terugkomen voor jouw sauzen, kun je eens overwegen ze geschikt te maken voor de thuiskok. Maak van jouw sauzen een merk door ze te wekken, inclusief een mooi etiket voor op de hippe pot met instructies om thuis goed op te warmen en een aantal serveersuggesties. Als je sous-vide werkt, kun je sauzen als een romige pepersaus of een kalsfjus gevacumeerd meegeven aan je gasten, inclusief foolproof instructies op het etiket zodat iedereen thuis van jouw signatuursaus kan genieten. Zo open je een nieuwe inkomstenstroom en vergroot je je winstmarges.

9. LET OP JE PORTIONERING

Er is weinig lekkerder dan het laatste beetje saus van je bord opdweilen met een stuk brood. Je wil dan ook zeker niet te weinig saus serveren. Komen er regelmatig borden terug waarop nog een halve portie saus is achtergebleven? Dan is je portie te groot en gooi je geld weg. Probeer je sauzen zo nauwkeurig en consistent mogelijk te portioneren. Met een sifon of spuitfles is dat veel makkelijker dan rechtstreeks vanuit de pan.

10. MET EEN BEETJE HULP KOM JE EEN HEEL EIND

Het bereiden van de luchtige piccalilly (p. 37) kost niet veel meer tijd dan het aan de kook brengen van een pannetje water. Door gebruik te maken van Liquid Concentrate Kip als snelle smaakmaker hoeft je geen kippenbouillon te trekken en toe te voegen. Liquid Concentrate geeft direct smaak en is gemakkelijk toepasbaar – warm én koud – omdat het vloeibaar is. Zulke slimme hulpmiddelen maken je werk een stuk makkelijker en je saus een stuk magerijker. Denk bijvoorbeeld ook aan de demi-glace, bouillon of fond van Knorr Professional.

ASSORTIMENTOVERZICHT

Warme Sauzen Poeder

Knorr Jus Poeder			Glutenvrij	Lactosevrij	Vegetarisch	Veganistisch
- Goed oplosbaar - Gladde structuur	Braadjus					
	Vegetarische Jus				✓	✓
	Vleesjus *					
	Vleesjus zoutarm					

Knorr Basissauzen Poeder			Glutenvrij	Lactosevrij	Vegetarisch	Veganistisch
- Klassieke gebonden sauzen - Te gebruiken als basis	Demi-Glace saus *					
	Espagnolesaus					
	Gebonden					
	Tomatensaus				✓	✓
	Witte saus					

Knorr 1-2-3 Basissauzen Poeder			Glutenvrij	Lactosevrij	Vegetarisch	Veganistisch
- Klassieke gebonden sauzen - Te gebruiken als basis - Inclusief zoutarme varianten	Hollandaisesaus					
	Witte Crème zoutarm		✓			✓
	Tomaat zoutarm		✓			✓
	Espagnole zoutarm		✓			
	Hollandaise zoutarm					

Knorr Afgeleide Sauzen Poeder			Glutenvrij	Lactosevrij	Vegetarisch	Veganistisch
- Klassieke gebonden sauzen - Als basis te gebruiken of direct te serveren	Champignonsaus				✓	
	Groene Peppersaus					
	Botersaus met Citroen					✓
	Hollandaisesaus					
	Jachtsaus					
	Kaassaus					
	Kerriesaus					✓
	Stroganoffsaus					✓

Knorr Collezione Italiana Sauzen Poeder			Glutenvrij	Lactosevrij	Vegetarisch	Veganistisch
- De klassieke Italiaanse pastasauzen - Te gebruiken als basis of direct te serveren	Carbonara					

Knorr 1-2-3 Koude Basis Sauzen en Mixen			Glutenvrij	Lactosevrij	Vegetarisch	Veganistisch
- Koud & warm aanmaakbaar - Zeer geschikt voor ontkoppeld koken	Basis Vleesjus		✓	✓		
	Bruine saus soep + saus		✓	✓		✓
	Tomaten soep + saus		✓	✓		✓
	Vleesjus		✓	✓		
	Witte Crème soep + saus		✓			✓
	Hollandaisesaus		✓			
	Groentesaus		✓			✓
	Koude basis Ragout		✓			
	Vegetarische Jus		✓	✓		✓

Warme Sauzen Vloeibaar

Knorr Professional Authentiek Demi Glace & Fonds			Glutenvrij	Lactosevrij	Vegetarisch	Veganistisch
- Authentieke smaak, perfect als basis voor je eigen sauzen - Gemaakt met echt vlees en natuurlijke ingrediënten - Kant-en-klaar in 1L stazak	Demi-Glace *		✓	✓		
	Kippenfond		✓	✓		
	Kalfsfond		✓	✓		

Knorr Garde d'Or Sauzen Vloeibaar			Glutenvrij	Lactosevrij	Vegetarisch	Veganistisch
- Klassieke romige varianten - Te gebruiken als basis- of als kant-en-klare saus om direct te serveren	Béarnaisesaus					
	Bruine pepersaus *					
	Champignonsaus *				✓	
	Groene pepersaus					
	Hollandaisesaus *					
	Kaassaus					
	Kerriesaus				✓	
	Mosterdsaus					
	Rode wijnsaus *					
	Roquefortsaus					
	Vissaus					
	Witte basissaus *					
	Witte wijnsaus *				✓	
	Basis voor Witte saus					
	Basis voor Bruine saus					
	Basis voor Jus					

Knorr Professional Basissauzen Vloeibaar			Glutenvrij	Lactosevrij	Vegetarisch	Veganistisch
- Goed alternatief voor zelfgemaakt - Moderne lichte jus	Demi-Glace saus					
	Gebonden Kalfsjus *					
	Kalfsjus					

Knorr Professional Aziatische Saus Vloeibaar			Glutenvrij	Lactosevrij	Vegetarisch	Veganistisch
- Kant-en-klaar - Voor warm en koud gebruik	Knorr Chinese Zoetzure Saus		✓	✓	✓	✓

Knorr Professional Italiaanse Tomatensauzen Vloeibaar			Glutenvrij	Lactosevrij	Vegetarisch	Veganistisch
- Gemaakt in Italië, authentiek receptuur - Te gebruiken als basis	Tomaat Basilicumsaus		✓	✓	✓	✓
	Peperonata		✓	✓	✓	✓
	Polparicca di Pomodoro		✓	✓	✓	✓
	Tomatino tomatenpulp		✓	✓	✓	✓
	Tomato Pronto Napoletana		✓	✓	✓	✓

Calve Pinda- en Satesaus Pasta			Glutenvrij	Lactosevrij	Vegetarisch	Veganistisch
- Te gebruiken als basis voor satésaus - Te gebruiken als kant-en-klare saus	Satésaus					
	Satésaus Indonesia					
	Satésaus kant en klaar				✓	
	Pindakaas				✓	✓

Bindmiddelen

Knorr Roux			Glutenvrij	Lactosevrij	Vegetarisch	Veganistisch
- Lost direct op zonder klontvorming - Neutraal van smaak	Roux blank					
	Roux bruin					

Knorr 1-2-3 Binder			Glutenvrij	Lactosevrij	Vegetarisch	Veganistisch
Lost direct op zonder klontvorming	Binder koude basis					

Knorr Maizena Express			Glutenvrij	Lactosevrij	Vegetarisch	Veganistisch
- Lost direct op zonder klontvorming - Glutenvrije binder	Maizena Blank					
	Maizena Bruin					

Smaakmakers

Knorr Primerba Kruidenpasta			Glutenvrij	Lactosevrij	Vegetarisch	Veganistisch
- Intense smaak - Enkelvoudige ingrediënten en kruidenmixen - Koud en warm te gebruiken - Direct toe te voegen aan gerechten	Basilicum		✓	✓	✓	✓
	Bouquet all 'Italiana		✓	✓	✓	✓
	Bouquet de Provence		✓	✓	✓	✓
	Champignon		✓	✓	✓	✓
	Curry		✓	✓	✓	✓
	Dille		✓	✓	✓	✓
	Dragon		✓	✓	✓	✓
	Gefruite Ui met Spek		✓	✓	✓	✓
	Knoflook		✓	✓	✓	✓
	Pesto		✓	✓	✓	✓
	Rode Pesto		✓	✓	✓	✓
	Tijm		✓	✓	✓	✓
	Tuinkruiden		✓	✓	✓	✓
	Mierikswortel		✓	✓	✓	✓

Knorr Professional Specerijenpuree			Glutenvrij	Lactosevrij	Vegetarisch	Veganistisch
- Intense smaak - Enkelvoudige ingrediënten - Koud en warm te gebruiken - Direct toe te voegen aan gerechten	Gemberpuree		✓	✓	✓	✓
	Kerriepuree		✓	✓	✓	✓
	Knoflookpuree		✓	✓	✓	✓
	Paprikapuree		✓	✓	✓	✓
	Peperpuree		✓	✓	✓	✓

Conimex Smaakmakers			Glutenvrij	Lactosevrij	Vegetarisch	Veganistisch
Authentieke Indonesische smaakmakers	Sambal Badjak					
	Sambal Manis					
	Sambal Oelek				✓	✓

Knorr Professional Intense Flavours			Glutenvrij	Lactosevrij	Vegetarisch	Veganistisch
- Complexe smaken, eenvoudig gecreëerd - Win tijd - Warm en koud toepasbaar - Van marineren tot lakken, stoven en bakken - Zonder kunstmatige kleur- en smaakstoffen	Citrus Fresh		✓	✓	✓	✓
	Deep Smoke		✓	✓	✓	✓
	Roast Umami		✓	✓	✓	✓

Knorr Professional Liquid Concentrates			Glutenvrij	Lactosevrij	Vegetarisch	Veganistisch
- Natuurlijke smaakmakers voor elk gerecht - Lost direct op in koude en warme bereidingen - Makkelijk te doseren - Gluten- en lactosevrij	Groente		✓	✓	✓	✓
	Kalf		✓	✓	✓	✓
	Kip		✓	✓	✓	✓
	Rund		✓	✓	✓	✓
	Schaaldieren		✓	✓	✓	✓
	Vis		✓	✓	✓	✓

Bestel gemakkelijk en snel via unileverfoodsolutions.nl. De producten worden geleverd door jouw grossier naar keuze.
* Dit zijn onze meest bestelde producten.



Wil je op de hoogte blijven van de laatste trends, tips en unieke acties? Schrijf je dan in via www.ufs.com/nieuwsbrief



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.



Compressed by

PDF24

<https://ruudskookboek.nl>