



RECEPTEN
ALLEDAAGS

KNORR PROFESSIONAL INTENSE FLAVOURS



Knorr Professional Intense Flavours

Win tijd met de nieuwe smaakverrijkers Knorr Professional Intense Flavours. Met slimme, hoogwaardige ingrediënten als de Knorr Professional Intense Flavours haal je complexiteit uit de keuken.

Je verruimt bereidingswijzen, ingrediënten en onderdelen van een gerecht eenvoudig voor een scheutje Roast Umami, Citrus Fresh of Deep Smoke. Hiermee schrap je veel voorbereidingstijd en je krijgt er gemak en snelheid voor terug. En de smaak? Die is minstens net zo lekker, glutenvrij en zonder kunstmatige kleur- en smaakstoffen.

Benieuwd naar wat voor unieke gerechten je allemaal kunt maken met de Intense Flavours? Laat je inspireren door zes smaakvolle recepten die snel en gemakkelijk te bereiden zijn en daardoor zeer geschikt zijn voor onder andere in de zorg of in de catering.



INHOUD

CITRUS FRESH

- 5 CITRUS FRESH
- 6 GEPOCHEERDE ZALM SALADE MET CITRUS VINAIGRETTE
- 8 RAGOUT MET KIP EN PREI ONDER EEN HOEDJE VAN KORSTDEEG GEBAKKEN
- 10 MISE-EN-PLACE: - TAFELWATER MET CITRUS
- VACUÛM GEGAARDE WITLOF

DEEP SMOKE

- 13 DEEP SMOKE
- 14 LAMSPROCEUREUR MET GEROOKTE APPELSAUS
- 16 PULLED BEEF SANDWICH
- 18 MISE-EN-PLACE: - GEROOKTE ZOETE AARDAPPELPUREE
- GEROOKTE DIJONAISE SAUS

ROAST UMAMI

- 21 ROAST UMAMI
- 22 NAPOLITAANSE GEHAKTBALLETJES
- 24 BOEUF BOURGUIGNON
- 26 MISE-EN-PLACE: - LAK SAUS
- GEBAKKEN SCHORSENEREN
- AUBERGINE CAVIAAR

KNORR PROFESSIONAL INTENSE FLAVOURS CITRUS FRESH



Met mandarijn,
Perzische limoen en yuzu

COMPLEXE SMAKEN, EENVOUDIG GECREËERD



Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh

De Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh is gemaakt van mandarijn, Perzische limoen en yuzu. De Citrus Fresh is te gebruiken in elke bereidingsstap, maar als finishing touch geeft het je gerecht een klein zuurtje en heel veel frisheid. De smaak is dieper dan citrussap. Waar een citroen vaak scherp zuur is, geeft de Citrus Fresh vooral een fris, diep en vol aroma.



GEPOCHEERDE ZALM SALADE

MET CITRUS VINAIGRETTE



INGREDIËNTEN voor 10 personen

- 750 g zalmfilet
- 1 l water
- 30 g Knorr Geconcentreerde Vis Bouillon
- 2 st laurierblaadjes
- 2 dl Hellmann's Classic Vinaigrette Maison
- 20 g **Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh**
- 350 g sugar snaps
- 350 g haricots vert
- 30 st honingtomaatjes
- 30 st mozzarellabolletjes, kleine
- 500 g kropsla
- 1 g zwarte peper



BEREIDING

Zalm

Meet het water af in een pan en voeg de visbouillon en de laurier toe.

Breng het geheel aan de kook en zet de hittebron laag.

Voeg de zalm toe en pocheer tot deze net gaar is.

Haal de zalm uit het pocheervocht en breek de zalm vervolgens in grove stukken.

Garnituur

Maak de sugar snaps en bonen schoon en blancheer ze.

Roer de Citrus Fresh door de vinaigrette en halveer de tomaatjes en de mozzarella.

Opmaak

Verdeel de sla samen met de sugar snaps, haricots vert en tomaatjes over de borden.

Verdeel daarop de zalm samen met de mozzarella.

Maak de salade af met de citrus vinaigrette en wat gemalen zwarte peper.



RAGOUT MET KIP EN PREI

ONDER EEN HOEDJE
VAN KORSTDEEG
GEBAKKEN



INGREDIËNTEN voor 10 personen

- 50 g ui, fijngesneden
 - 150 g prei, fijngesneden
 - 20 roomboter
 - 8 dl water
 - 2 dl room
 - 200 g Knorr 1-2-3 Mix voor Ragout
 - 600 g kippendijfilet, gepocheerd in blokjes
 - 30 g **Knorr Professional Intense Flavours Roast Umami**
 - 5 g **Knorr Professional Intense Flavours Fresh Citrus**
 - 3 g dragon, fijngesneden
 - 3 g platte peterselie, fijngesneden
-
- 10 st korstdeegplakjes
 - 1 st eieren, licht geklopt



BEREIDING

Ragout

Stoof de ui samen met de prei in de roomboter gaar zonder te kleuren.

Breng de room samen met het water aan de kook en voeg de ragoutmix al roerend toe.

Kook de ragout rustig gedurende 5 minuten.

Voeg de gesneden kip en de gestoofde ui en prei toe.

Breng de ragout op smaak met de Roast Umami en de Citrus Fresh.

Voeg de kruiden toe.

Opmaak

Verdeel het afgekoelde kipmengsel in ovenbestendige cocottes.

Steek de korstdeegplakjes uit, smeer de randjes in met weinig ei en vouw ze over de cocottes.

Bestrijk ze met ei en bak ze op 180°C tot ze goudbruin zijn.



MISE-EN-PLACE

MET CITRUS FRESH



TAFELWATER MET CITRUS

INGREDIËNTEN voor 10 personen

- 1 l water
- 5 g **Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh**

BEREIDING

Meng de Citrus Fresh met het water.

Tip

Gebruik eventueel plat of bruisend bronwater.



VACUÛM GEGAARDE WITLOF

INGREDIËNTEN voor 10 personen

- 10 st witlof
- 12 g **Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh**
- 50 g boter

BEREIDING

Maak de witlofstronkjes schoon en trek ze vacuüm met de Citrus Fresh, boter en zout en peper.

Kook de witlofstronkjes gedurende ca. 30 minuten op 100°C stoom in een combi steamer.

Koel de witlofstronkjes snel terug in ijswater.



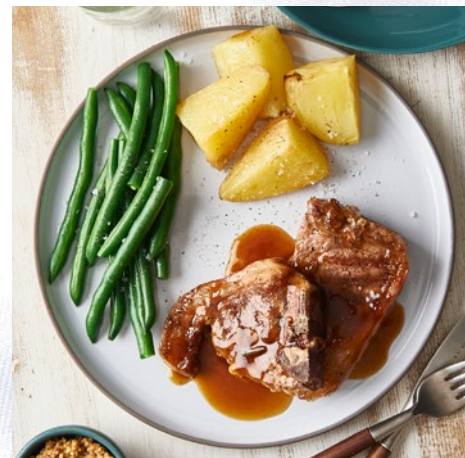
VRAAG NU JOUW **GRATIS SAMPLE**
KNORR PROFESSIONAL INTENSE
FLAVOURS CITRUS FRESH AAN
OP [UFS.COM/SAMPLE](https://www.ufs.com/sample)

KNORR PROFESSIONAL INTENSE FLAVOURS DEEP SMOKE



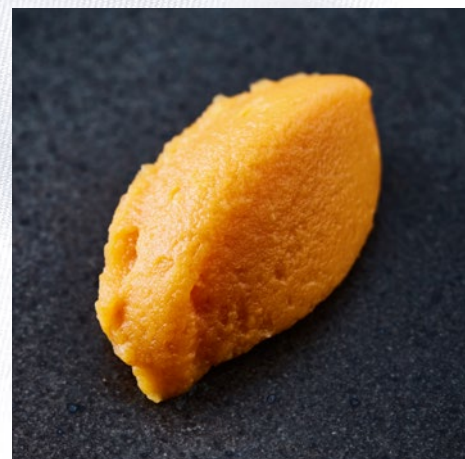
Met geroosterde ui en suiker
gerookt over esdoorn, eiken en hickory

COMPLEXE SMAKEN, EENVOUDIG GECREËERD



Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke

De Intense Flavours Deep Smoke wordt gemaakt van gerookte ui, knoflook en suiker. Die ingrediënten zorgen voor een gelaagde smaak, zonder de scherpe, bittere randjes die een gerookt product kan krijgen. Omdat Deep Smoke is gemaakt van natuurlijke ingrediënten, is de smaak veel breder dan rook alleen. Er zit zoet in van de gekarameliseerde suikers, maar ook een prettig zuurtje.



LAMSPROCEUREUR MET GEROOKTE APPELSAUS



INGREDIËNTEN voor 10 personen

- 1,2 kg lamsnek
- zout & peper
- 40 g geklaarde boter
- 7 dl water
- 2 dl appelsap
- 50 g Knorr Gebonden Kalfsjus
- 30 g **Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke**



BEREIDING

Lamsprocureur

Kruid de lamsnekfilets met zout en peper en bak ze in de geklaarde boter.

Blus de pan af met de appelsap en het water en breng het geheel aan de kook.

Voeg al roerend de kalfsjuspoeder toe en kook de saus gedurende 5 minuten.

Leg de gebakken lamsnekfilets terug in de saus en voeg de Deep Smoke toe.

Stoof ze vervolgens onder een deksel verder gaar in de kalfsjus gedurende ca. 3,5 uur.

(of kook het geheel sous-vide op 92°C, 100% stoom gedurende ca. 3,5 uur)

Haal de lamsnek uit de saus, snijd ze in mooie porties en serveer ze met de saus.

Opmaak

Serveer de lamsprocureur met sperzieboontjes en geroosterde aardappels.



PULLED BEEF SANDWICH MET KOOLSALADE

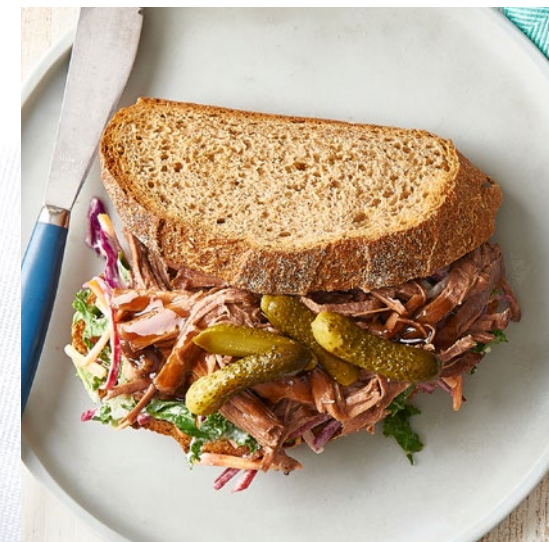


INGREDIËNTEN voor 10 personen

- 1,5 kg runderborst
- zout & peper
- 30 g geklaarde boter
- 1 l water
- 300 g Knorr Collezione Italiana Tomato Pronto Napoletana
- 40 g **Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke**

- 250 g witte kool
- 50 g witte zoete ui
- 10 g koriander
- 100 g Hellmann's Vegan
- 1/2 st limoen
- zout & peper

- 20 snee zuurdesem brood
- 150 g cornichons



BEREIDING

Pulled beef

Kruid de runderborst met zout & peper.

Bak het vlees aan beide kanten in de geklaarde boter.

Blus de pan af met het water en voeg de tomatensaus en de Deep Smoke toe.

Dek de pan af met een deksel.

Gaar het vlees in een combi-oven op 130°C gedurende ca. 4-5 uur of tot het vlees uit elkaar valt.

Trek het vlees uit elkaar met behulp van twee vorken.

Koolsalade

Snijd de kool en de ui dun op de snijmachine.

Vermeng de gesneden ingrediënten met de vegan saus.

Breng de salade op smaak met limoenrasp, limoensap en zout en peper.

Opmaak

Verdeel de salade over de boterhammen en verdeel daarop de pulled beef.

Maak de sandwich af met de cornichons en een sneetje brood.



MISE-EN-PLACE

MET DEEP SMOKE

GEROOKTE ZOETE AARDAPPELPUREE

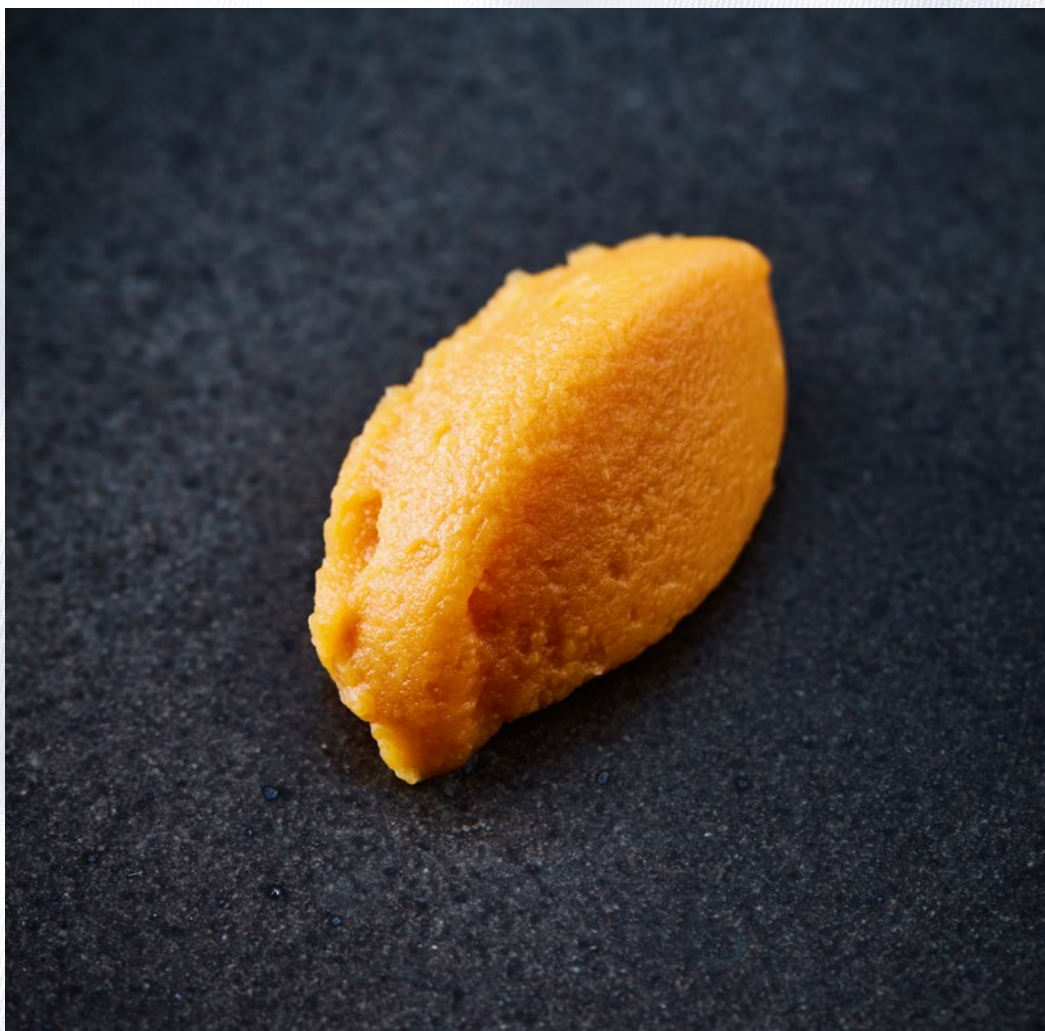
INGREDIËNTEN voor 10 personen

- 500 g zoete aardappels
- 25 g boter
- 25 g **Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke**

BEREIDING

Schil de zoete aardappels en snijd ze in stukken.

Kook ze gaar in water met wat zout en pureer ze door een zeef.



GEROOKTE DIJONAISE SAUS

INGREDIËNTEN voor 10 personen

- 300 g Knorr Garde d'Or Hollandaise saus
- 15 g Maille Dijon mosterd
- 6 g **Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke**

BEREIDING

Verwarm de Hollandaisesaus en voeg de mosterd en de Deep Smoke toe.

Giet de massa in een siphon en zet deze onder druk met twee patronen.

KNORR PROFESSIONAL INTENSE FLAVOURS ROAST UMAMI



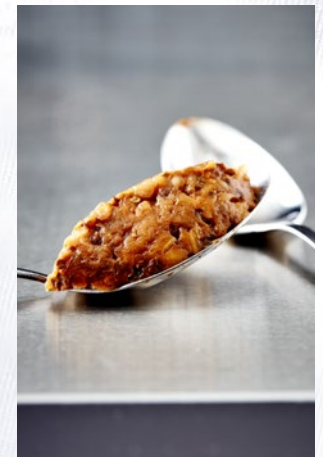
Met ui en knoflook
welke langzaam in de oven geroosterd zijn

COMPLEXE SMAKEN, EENVOUDIG GECREËERD



Knorr Professional Intense Flavours Roast Umami

De Knorr Professional Intense Flavours Roast Umami geeft de complexe umamismaak aan je gerecht, zonder dat je producten zelf urenlang hoeft te roosteren om die maillardreactie te krijgen. De hartige smaak van de gekarameliseerde uien en knoflook in de Roast Umami maakt een soep, saus of marinade intenser en warmer.



NAPOLITAANSE GEHAKTBALLETJES



INGREDIËNTEN voor 10 personen

- 40 st De Vegetarische Slager NoMeatball Vegetarische Gehacktbal Klein
- 10 g verse basilicum
- 1,2 kg Knorr Collezione Italiana Tomato Pronto Napoletana
- 20 ml **Knorr Professional Intense Flavours Roast Umami**
- 1 g chili flakes

- 1 kg Knorr Collezione Italiana Spaghetti



BEREIDING

Gehacktballetjes

Doe de vegetarische gehacktballetjes in een vacuümzak.

Snijd de basilicumblaadjes fijn en voeg deze aan de tomatensaus toe.

Meng de Roast Umami en de chili door de saus en giet de saus bij de vegetarische gehacktballetjes.

Trek het geheel vacuüm.

Bereid de gehacktballetjes in de combi-steamer op 92°C, 100% stoom gedurende 30 minuten.

Spaghetti

Kook de spaghetti al dente.

Opmaak

Serveer de vegetarische gehacktballetjes met de spaghetti.



BOEUF BOURGUIGNON



INGREDIËNTEN voor 10 personen

- 1,5 kg runderpoulet
- 75 ml geklaarde boter
- zout & peper
- 250 g speklappen, in blokjes gesneden
- 125 g uien, gesneden
- 250 g champignons, in vieren gesneden
- 12 st Knorr Professional Specerijen Puree Knoflook
- 200 dl rode wijn
- 7 dl water
- 50 g Knorr Gebonden Kalfsjus
- 4 st laurierblaadjes
- 3 g rozemarijn takjes
- 40 g **Knorr Professional Intense Flavours Roast Umami**



BEREIDING

Bourguignon

Kruid het vlees met zout en peper.

Bak de gesneden riblappen bruin in de geklaarde boter.

Haal het vlees uit de pan en bak hierin de spekblokjes, ui en champignons.

Voeg de knoflook toe en blus af met de rode wijn.

Voeg het water toe, breng het geheel aan de kook en voeg de kalfsjuspoeder toe.

Doe het vlees terug in de pan en voeg de voeg de kruiden en de Roast Umami toe.

Laat het geheel minimaal 2,5 uur zachtjes sudderen tot het vlees gaar is.

Opmaak

Serveer de Boeuf bourguignon met groene groente en smeuge aardappelpuree en het gebakken vlees.



MISE-EN-PLACE

MET ROAST UMAMI



LAK SAUS

INGREDIËNTEN voor 10 personen

- 100 g honing
- 50 g Knorr Professional Intense Flavours Roast Umami
- 20 g teriyaki sauce

BEREIDING

Breng de honing samen met de Roast Umami en de teriyaki saus aan de kook.

Voor het lakken van spareribs, burgers, spek etc.



GEBAKKEN SCHORSENEREN

INGREDIËNTEN voor 10 personen

- 6 st schorseneren
- 12 g Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh
- 50 g boter
- 24 g Knorr Professional Intense Flavours Roast Umami

BEREIDING

Was de schorseneren, schil ze en trek ze vacuüm met de Citrus Fresh, boter en zout en peper.

Kook de schorseneren gedurende ca. 30 minuten op 100°C stoom in een combi steamer. Haal de schorseneren uit het vacuüm en snijd ze in schuine stukjes.

Bak ze in het kookvocht en voeg op het laatste moment de Roast Umami toe.



AUBERGINE CAVIAAR

INGREDIËNTEN voor 10 personen

- 5 st aubergines
- 18 g Knorr Professional Intense Flavours Roast Umami

BEREIDING

Prik de aubergines in met een prikker en leg ze op een bakplaatje. Gaar de aubergines gedurende ca. 40 minuten op 168°C.

Haal de aubergines uit de oven, laat ze iets afkoelen, halveer ze en lepel ze leeg.

Hak het vruchtvlees grof en bak het vervolgens in weinig olijfolie op.

Voeg de Roast Umami toe en breng op smaak met zout en peper.

Knorr
PROFESSIONAL



COMPLEXE SMAKEN, EENVOUDIG GECREËERD

NIEUW

KNORR PROFESSIONAL INTENSE FLAVOURS

- WIN TIJD
- WARM EN KOUD TOEPASBAAR
- VAN MARINEREN TOT LAKKEN, STOVEN EN BAKKEN
- ZONDER KUNSTMATIGE KLEUR- EN SMAAKSTOFFEN



ONTDEK DE DIVERSE TOEPASSINGEN VAN INTENSE FLAVOURS OP [UFS.COM/INTENSE](https://www.ufs.com/intense)



ROAST UMAMI:

Met ui en knoflook welke langzaam in de oven geroosterd zijn

CITRUS FRESH:

Met mandarijn, Perzische limoen en yuzu

DEEP SMOKE:

Met geroosterde ui en suiker geroekt over esdoorn, eiken en hickory



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.