

Knorr
PROFESSIONAL

**COMPLEXE SMAKEN,
EENVOUDIG GECREËERD**



RECEPTEN

CREATIEF & INSPIREREND

KNORR PROFESSIONAL INTENSE FLAVOURS



INHOUD

CITRUS FRESH

- 5 CITRUS FRESH
- 6 MELOEN GAZPACHO MET TOMAATJES, CITRUS EN BURATTA
- 8 GRIET MET GESTOOFDE KOOLRABI EN VISEITJES BEURRE BLANC
- 10 CEVICHE VAN COQUILLES MET GROENE APPEL, KORIANDER EN CITRUS
- 12 MISE-EN-PLACE: - TARTAAR LANGOUSTINE
- TAFELWATER
- VACUÛM GEGAARDE WITLOF

DEEP SMOKE

- 15 DEEP SMOKE
- 16 GEMARINEERDE BIETJES MET HANGOP EN GEROOKTE BIETEN VINAIGRETTE
- 18 GEROOSTERDE UI MET GEROOKTE KAAS CRÈME, VEGETARISCHE SPEKJES EN MOSTERDSLAK
- 20 RODE MUL MET GEROOKTE AARDAPPELPUREE, KROKANTE AARDAPPEL EN CITRUS MAYONAISE
- 22 MISE-EN-PLACE: - GEROOKTE DIJONAISE SAUS
- GEROOKTE ZOETE AARDAPPELPUREE
- GEROOKTE OESTER CRÈME

ROAST UMAMI

- 25 ROAST UMAMI
- 26 MAÏSKIP MET GEROOSTERDE ASPERGES EN SPITSKOOL
- 28 SHORT RIB MET POLENTA EN GEROOSTERDE SNIJBIET, BOSPEEN EN ZILVERUITJES
- 30 RISOTTO MET GEBAKKEN PADDENSTOELEN, WATERKERS EN EEN SPIEGELEITJE
- 32 MISE-EN-PLACE: - LAK SAUS
- GEBAKKEN SCHORSENEREN
- AUBERGINE CAVIAAR

KNORR PROFESSIONAL INTENSE FLAVOURS CITRUS FRESH



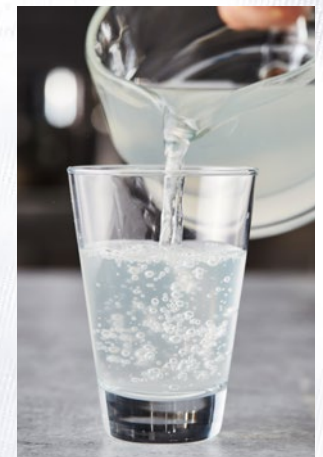
Met mandarijn,
Perzische limoen en yuzu

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.



MELOEN GAZPACHO

MET TOMAATJES, CITRUS EN BURATTA



INGREDIËNTEN voor 10 personen

- 500 g Galia meloen
 - 1 st komkommer
 - 1 st avocado
 - ½ st groene chilipeper
 - 2 st gele tomaten
 - 25 g basilicum
 - 20 g sushi gember
 - 30 g limoensap
 - 35 g **Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh**
 - 10 g olijfolie
 - 50 g zoet zuur
-
- 500 g burrata
 - 350 g gemengde cherytomaatjes
-
- 600 g meloenballetjes
 - 1 tak citroenmelisse
 - 1 bakje zwarte bessen blaadjes
 - 15 g olijfolie
 - 1 g chili flakes

BEREIDING

Meloen gazpacho

Pureer de Galia meloen samen met de komkommer, avocado, chilipeper, tomaten, basilicum, gember, limoensap, Citrus Fresh, olijfolie en het zoetzuur.

Garnituur

Snijd de burrata in plakjes en halveer de cherytomaatjes.

Opmaak

Verdeel de meloenballetjes samen met de gehalveerde tomatjes aan een kant van het bord.

Leg de burrata ernaast en verdeel de zwarte bessenblaadjes en de citroenmelisse over de garnituur.

Giet de meloen gazpacho erbij en maak het geheel af met de olijfolie en wat chili.

Tip

Voeg 2,5 gram xanthaangom aan de gazpacho toe tijdens het pureren om uitzakken te voorkomen.



GRIET

MET GESTOOFDE KOOLRABI EN VISEITJES BEURRE BLANC



INGREDIËNTEN voor 10 personen

- 3 st koolrabi
- 30 g boter
- 4 g Knorr Professional geconcentreerde Groentebouillon
- 8 g **Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh**

- 700 g grietfilet
- 30 g geklaarde boter

- 10 g Knorr Professional Geconcentreerde Visbouillon
- 3 dl Knorr Garde d'Or Witte Wijn Saus
- 35 g room
- 12 g **Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh**
- 80 g gemengde viseitjes
- 10 g bieslook

- 1 bakje klaverzuring
- 1 bakje paarse klaver

BEREIDING

Koolrabi

Schil de koolrabi's en snijd eerst 10 flinterdunne plakjes op de mandoline.

Leg de plakjes in wat ijswater.

Snijd de rest van de koolrabi's in plakken van 0,5 cm en vervolgens in vieren.

Stoof de dik gesneden koolrabi in wat boter, voeg een scheutje water toe en breng op smaak met groentebouillon en de Citrus Fresh.

Griet

Portioneer de grietfilet en bak de griet in de geklaarde boter aan beide kanten bruin.

Kruid de griet met zout en peper.

Saus

Breng 1 dl water aan de kook en voeg de geconcentreerde visbouillon en de witte wijnsaus toe.

Breng het geheel opnieuw aan de kook en breng op smaak met de Citrus Fresh.

Roer vlak voor het doorgeven de viseitjes en de bieslook door de saus.

Opmaak

Verdeel de gebakken griet samen met de gestoofde koolrabi over de borden.

Leg de rauwe koolrabi erop en schep de saus erover.

Garneer met de klaverzuring.



CEVICHE VAN COQUILLES

MET GROENE APPEL,
KORIANDER EN CITRUS



INGREDIËNTEN voor 10 personen

4 st Granny Smith appels
400 g bleekselderij
300 g komkommer
20 g limoensap
50 g **Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh**
2 dl koriander olie

20 st coquilles
75 g grof zeezout
50 g suiker

1 st groene appel
1/2 st komkommer
1/2 st rode ui
1/4 st rode chilipeper
30 st shiria leaves

BEREIDING

Ceviche

Pers de Granny Smith appels, bleekselderij en de komkommer uit in de slowjuicer en passeer door een fijne zeef.

Meet een liter van de appel-bleekselderij jus af en voeg het limoensap en de Citrus Fresh toe.

Meng de appel-bleekselderij jus met de korianderolie en breng op smaak met zout en peper.

Coquilles

Pekel de coquilles met het zout en de suiker gedurende 1,5 uur.

Spoel de coquilles af, gaar ze ca. 2 minuten in water van 80°C en leg ze in ijswater.

Halveer de coquilles.

Salade

Snijd de groene appel samen met de komkommer en de rode ui in flinterdunne plakjes op de mandoline en hussel de plakjes door elkaar.

Opmaak

Verdeel de salade over de borden en daarop de coquilles.

Garneer met wat fijngesneden chilipeper en de shiria leaves.

Giet de appel-bleekselderij ceviche erbij.



MISE-EN-PLACE

MET CITRUS FRESH



TARTAAR LANGOUSTINE

INGREDIËNTEN voor 10 personen

- 10 st langoustines
- 8 g **Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh**
- 6 g olijfolie

BEREIDING

Pel de langoustines en snijd ze fijn.
Breng de tartaar op smaak met de Citrus Fresh, olijfolie en wat zout en peper.



TAFELWATER

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



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.



COMPLEXE SMAKEN, EENVOUDIG GECREËERD

GEMARINEERDE BIETJES

MET HANGOP EN
GEROOKTE BIETEN VINAIGRETTE



INGREDIËNTEN voor 10 personen

- 1 dl bietensap
- 1 dl Hellmann's Vinaigrette Balsamico
- 15 g **Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke**
- 1,2 kg bietjes, gekookte
- 300 g hangop
- 8 g **Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh**
- 250 g radicchio
- 250 g roodlof
- 1 st Chioggia biet
- 100 g granaatappel, pitjes
- 1 bakje bloedzuring
- 1/4 bakje Sakura cress

BEREIDING

Bieten

Meng het bietensap met de balsamico vinaigrette en breng op smaak met de Deep Smoke.

Snijd de gekookte bietjes in stukken en laat ze in de vinaigrette marineren.

Garnituur

Meng de hangop met wat Citrus Fresh en breng op smaak met zout en peper.

Pluk de radicchio en snijd de roodlof grof.

Schil de Chioggia biet en snijd deze in flinterdunne plakjes op de mandoline.

Opmaak

Verdeel de hangop over de borden en schep de gemarineerde bietjes erbij.

Verdeel daarover de geplukte radicchio, roodlof, plakjes chioggia en de granaatappelpitjes.

Maak de salade af met de gerookte bieten vinaigrette, zuring en de Sakura.



GEROOSTERDE UI

MET GEROOKTE KAAS CRÈME, VEGETARISCHE ASPEKJES EN MOSTERDSL



INGREDIËNTEN voor 10 personen

- 2,5 dl witte wijn
- 0,75 dl witte azijn
- 3 st witte peperkorrels, gekneusd
- 1 st sjalot
- 5 dl room
- 5 g Knorr Professional Groentebouillon
- 5 g Knorr Primerba Mierikswortel
- 1 dl bieslook olie

- 15 st kleine witte zoete uien
- boter

- 100 g Olde Remeker kaas
- 75 g room
- 10 g Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke
- 75 g zonnebloemolie

- 250 g De Vegetarische Slager NoBacon
- 6 g Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke

BEREIDING

Beurre blanc

Breng de witte wijn samen met de azijn, peper en de sjalotjes aan de kook.

Reduceer tot ca. 1 dl in.

Breng de room aan de kook en reduceer deze tot de helft in.

Voeg de gereduceerde room aan de witte wijn reductie toe.

Breng op smaak met de geconcentreerde groentebouillon en mierikswortel.

Maak de beurre blanc op het laatste moment af met de bieslookolie.

Kaas crème

Draai de kaas samen met de room en de Deep Smoke op in de thermoblender op 80°C.

Voeg de olie langzaam toe totdat er een mooie crème ontstaat.

Schep de crème in een spuitzakje.

Uien

Verpak de uien in aluminiumfolie en zet in de oven gedurende ca.45 minuten op 175°C.

Laat ze afkoelen in de aluminiumfolie.

Pel en halveer de uien en bak ze vervolgens nog even kort op de snijkant in wat boter.

Kruid ze met zout en peper en haal het hart uit de uien zodat ze gevuld kunnen worden.

NoBacon

Bak de vegetarische bacon kort in wat olie en voeg op het laatste moment de Deep Smoke toe.

Opmaak

Verdeel de uien over de borden en spuit er wat van de gerookte kaascrème in.

Verdeel hierop de vegetarische bacon en de mosterdsla.

Giet de beurre blanc erbij.



RODE MUL

MET GEROOKTE AARDAPPELPUREE,
KROKANTE AARDAPPEL EN CITRUS MAYONAISE



INGREDIËNTEN

voor 10 personen

- 500 g puree aardappels
- 3 dl melk
- 1 dl room
- 30 g **Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke**
- 125 g Hellmann's Real Mayonaise
- 5 g **Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh**
- 2 st aardappels, vastkokende
- 20 st lente-ui
- 20 st daslook, blaadjes
- 10 g Knorr Professional Geconcentreerde Visbouillon
- 3 dl Knorr Garde d'Or Witte Wijn Saus
- 35 g room
- 12 g **Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh**
- 0,5 dl daslookolie
- 10 st rode mul
- 20 g olijfolie
- 50 g daslookolie

BEREIDING

Gerookte puree

Kook de aardappels in water met wat zout en pureer ze door een zeef. Breng de melk samen met de room en de Deep Smoke aan de kook. Roer het mengsel door de puree en breng op smaak met zout en peper (de dikte van de puree moet gietbaar zijn). Giet de massa in een siphon en zet deze onder druk met twee patronen.

Citrus mayonaise

Meng de Citrus Fresh door de mayonaise en schep de saus in een spuitzakje. Maak de lente-ui schoon en blancheer ze in water met wat zout.

Garnituur

Schil de aardappels en snijd ze in fijne brunoise. Blancheer de aardappelbrunoise kort in water met wat zout tot ze beetbaar zijn. Bak de aardappelbrunoise vervolgens in een laagje zonnebloemolie krokant. Kruid de krokante aardappel met wat zout.

Haal de lente-ui door een klein beetje olie heen en rooster ze kort met een gasbrander. Kruid de lente-ui na met wat zout en peper. Bestrijk de blaadjes daslook met een klein beetje olie en leg ze op een stuk vetvrij papier. Bak de blaadjes gedurende ca. 90 seconden op de hoogste stand krokant in de magnetron.

Saus

Breng 1 dl water aan de kook en voeg de geconcentreerde visbouillon en de witte wijnsaus toe. Breng het geheel opnieuw aan de kook en breng op smaak met de Citrus Fresh. Roer vlak voor het doorgeven de daslookolie door de saus.

Mul

Bak de mul aan beide kanten in wat olijfolie en kruid na met zout en peper.

Opmaak

Verdeel de gebakken mulfilets samen met de lenteuitjes over de borden. Spuit de citrusmayonaise op de mulfilets en bestrooi ze rijkelijk met de krokante aardappel. Spuit de gerookte aardappelpuree erbij en maak deze af met de saus en de daslookolie. Garneer met de krokante daslookblaadjes.



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.



GEROOKTE OESTER CRÈME

INGREDIËNTEN voor 10 personen

- 6 st oesters
- 50 g sushi azijn
- 1 st limoen sap en rasp
- 30 g gepasteuriseerd eiwit
- 15 g **Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke**
- 250 g zonnebloemolie

BEREIDING

Draai de oesters samen met de azijn, limoensap en de Deep Smoke op in de thermoblender.

Voeg de olie langzaam toe totdat er een mooie crème ontstaat.

KNORR PROFESSIONAL INTENSE FLAVOURS ROAST UMAMI



Met ui en knoflook
welke langzaam in de oven geroosterd zijn

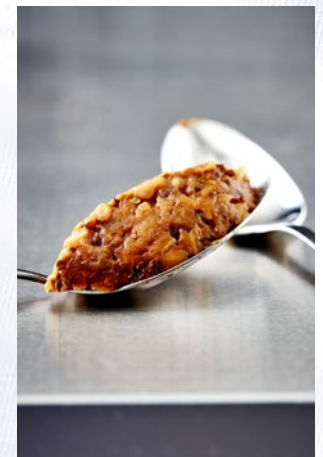


COMPLEXE SMAKEN, EENVOUDIG GECREËERD



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.



MAÏSKIP

MET GEROOSTERDE ASPERGES
EN SPITSKOOI



INGREDIËNTEN voor 10 personen

- 10 st maïskipfilet met vel en vleugel
- 30 g olijfolie
- 40 g **Knorr Professional Intense Flavours Roast Umami**
- 30 g geklaarde boter
- 20 st groene asperges
- 20 st lente-uitjes
- 400 g kriel aardappeltjes
- 20 g geklaarde boter
- 1/2 st spitskool
- 3 dl **Knorr Professional Gevogelte Fond**
- 15 g **Knorr Professional Intense Flavours Roast Umami**
- 5 g **Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke**
- 5 g Maïzena Express Bruine Sausbinder

BEREIDING

Maïskip

Maak de kipfilets schoon en kruid ze met zout en peper.

Trek ze los van elkaar vacuüm met wat olijfolie en de Roast Umami.

Gaar ze gedurende 40 minuten op 68°C in de combi steamer op stomen.

Haal de kippenborsten uit het vacuüm en bak ze om en om in de geklaarde boter.

Snijd de gebakken maïskipfilets in vieren.

Groenten

Schil de asperges en maak de lente-uitjes schoon, blancheer ze in water met wat zout.

Haal de groenten door een klein beetje olie heen en rooster ze kort met een gasbrander.

Kruid de geroosterde groenten na met wat zout en peper.

Kook de kriel in water met wat zout gaar, halveer ze en bak ze vervolgens in de geklaarde boter.

Maak de spitskool schoon en snijd ze in grove stukken.

Stoof de spitskool kort met een klontje boter en breng op smaak.

Gevogelte jus

Breng de fond aan de kook en voeg de Roast Umami en de Deep Smoke toe.

Bind de jus af met wat maïzena.

Opmaak

Verdeel de asperges, lente-ui en de gesneden maïskip over de borden.

Schep de spitskool en de kriel erbij en maak het geheel af met de jus.



SHORT RIB

MET POLENTA EN GEROOSTERDE SNIJBIET,
BOSPEEN EN ZILVERUITJES



INGREDIËNTEN voor 10 personen

- 1 kg short rib
- geklaarde boter
- 5 dl Knorr Garde d'Or Gebonden Kalfsjus
- 50 g **Knorr Professional Intense Flavours Roast Umami**
- 0,5 l water
- 10 g Knorr Kippenbouillon Authentiek
- 90 g maïsmeel
- 40 g boter
- 40 g geraspte kaas
- 400 g zilveruitjes, verse
- 750 g wortel
- 20 g boter
- 10 g **Knorr Professional Intense Flavours Roast Umami**
- 800 g snijbiet
- olijfolie
- 20 tak salad pea

BEREIDING

Short rib

Kruid de ontbeende short ribs met zout en peper en bak ze in de geklaarde boter.

Voeg de kalfsjus en de Roast Umami toe en stoof ze vervolgens onder een deksel verder gaar gedurende ca. 4 uur. (of kook het geheel sous-vide op 92°C)

Polenta

Breng het water aan de kook en voeg de bouillonpoeder toe. Voeg het maïsmeel, 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. (Of kook de polenta in de thermomix op stand 3.5 in 12 minuten.)

Giet de massa in een siliconenmat en laat de polenta opstijven. Los de polenta en brand de polenta met een gasbrander af.

Groenten

Maak de zilveruitjes schoon en schil de bospeen.

Blancheer de groenten in water met wat zout.

Verhit de boter en bak hierin de groenten en voeg op het laatste moment wat Roast Umami toe en breng op smaak met peper en zout.

Maak de snijbiet schoon en blancheer ze kort in water met wat zout.

Smeer ze in met wat olijfolie en leg ze kort op de grill en breng op smaak met wat zout en peper.

Opmaak

Verdeel de gebrande polenta over de borden en schep de groenten eromheen. Leg de gestoofde short rib erbij en verdeel de saus.

Maak het geheel af met wat salad pea.



RISOTTO

MET GEBAKKEN PADDENSTOELEN,
WATERKERS EN EEN SPIEGELEITJE



INGREDIËNTEN voor 10 personen

- 38 g Knorr Groentebouillon Authentiek
- 50 g eekhoorntjesbrood, gedroogd
- olijfolie
- 75 g sjalotjes, fijngesneden
- 12 g Knorr Professional Knoflook Puree
- 600 g risotto rijst
- 150 g Parmezaanse kaas, fijn geraspt

- 3 st eringi
- olie

- 10 st eieren

- 750 g paddenstoelen, gemengde
- 20 g **Knorr Professional Intense Flavours Roast Umami**

- 1 g cèpespoeder
- 80 g weidekruiden

BEREIDING

Risotto

Bereid een 1,8 liter bouillon volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Voeg het eekhoorntjesbrood aan de bouillon toe zodat het zacht kan worden en zijn smaak aan de bouillon kan afgeven.

Verhit de olijfolie en stook hierin de sjalotjes zonder ze te kleuren.

Voeg de knoflook puree en rijst toe en bak deze glazig.

Voeg de paddenstoelenbouillon toe en roer het geheel goed door tot het aan de kook komt. Doe een deksel op de pan en zet deze in een voorverwarmde oven van 185°C gedurende 18 minuten.

Haal de risotto uit de oven en controleer of deze 'gaar' en smeugig is en roer de kaas erdoor.

Gedroogde eringi

Snijd de paddenstoelen in dunne plakjes op de mandoline. Smeer een stuk vetvrij papier in met wat olie en leg hierop de plakjes.

Bak de eringi gedurende ca. 90 seconden op de hoogste stand krokant in de magnetron.

Spiegeleitjes

Verhit wat olie in een pan en bak hierin de eieren.

Paddenstoelen

Maak de paddenstoelen schoon en bak ze op hoog vuur. Voeg op het laatste moment de Roast Umami toe en breng op smaak met peper en zout.

Opmaak

Verdeel de risotto en de eitjes over de borden, schep de paddenstoelen eromheen.

Verdeel de weidekruiden en de gedroogde eringi en maak het gerecht af met wat cèpespoeder.



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 vrucht vlees 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.