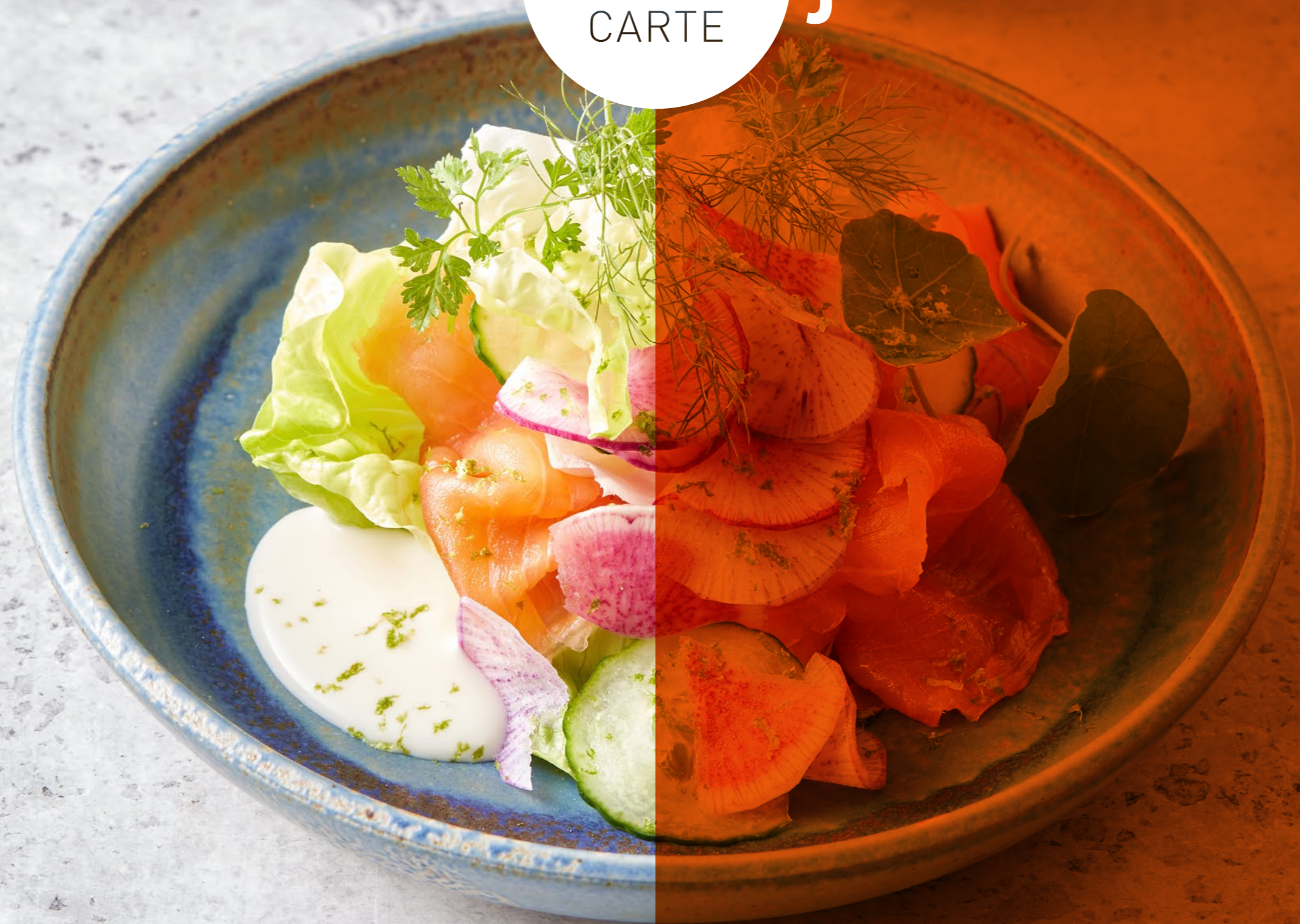


voor  jaar



Welkom in het voorjaar

De eerste krokussen duiken op uit de grond, er groeien weer bladeren aan de bomen en de dagen worden langer en lichter. De lente geeft kleur aan de wereld om ons heen. Tijd om ook jouw zaak weer te laten bloeien. In dit Trends à la Carte-magazine ontdek je hoe.

Blik vooruit op de trends van 2024 (p. 2) en ontdek hoe je zelf inspeelt op actuele thema's als voedselverspilling, onweerstaanbare groenten en modernised comfortfood (p. 6). Want voor verandering is het nooit te laat, volgens kersverse opa en ondernemer Dick Visser. Lees op pagina 14 over de duurzame vernieuwingen van Hotel De Walvisvaarder op Terschelling. Neem ook een kijkje in de keuken van Meesterslager Guido Veugen en ontdek zijn kijk op bewust ondernemen, met passie voor zijn vak en hart voor zijn klanten. En niet te missen in het voorjaar: asperges. Win tijd met het witte goud dankzij de tips op pagina 21 en raak geïnspireerd door vijf knusse kelderrestaurants op pagina 24.

Uiteraard presenteren we ook onze kleurrijke recepten voor het voorjaar (p. 8) en drie manieren om een smaakvolle courgette-komkommersoep (p. 18) te serveren. Allemaal fris, voedzaam en bereid met ingrediënten die een hoge doorloopsnelheid hebben om voedselverspilling te verminderen.

Laat je dit voorjaar verrassen door alle tips, inspiratie en recepten in deze vernieuwde editie van het Trends à la Cartemagazine

ZIN IN DE WARME VOLLE SMAKEN VAN DE KNUSSE HERFST?

DRAAI HET MAGAZINE OM EN DUIK SAMEN MET ONS HET NAJAAR IN.

Menutrends voor 2024 en verder

In het voorjaar van 2023 presenteerde Unilever Food Solutions 8 belangrijke trends voor het menu van morgen. De trends voor deze Future Menus kwamen tot stand op basis van de expertise en ervaringen van de culinair specialisten die Unilever Food Solutions wereldwijd in dienst heeft. Omdat de wereld altijd in beweging is en trends kunnen veranderen, verdiepen of verdwijnen, is het noodzakelijk de vinger aan de pols te houden en regelmatig nieuwe inzichten te delen over de belangrijke trends. De culinair specialisten van Unilever Food Solutions lichten 3 van de 8 trends uit die volop in ontwikkeling zijn en die in 2024 kansen bieden om te verleiden, verbeteren, besparen en verrassen...

Vechten tegen voedsel- verspilling

Vechten tegen voedselverspilling. De strijd tegen voedselverspilling speelt niet alleen in op de vraag naar meer duurzaamheid onder de gasten, het is door de gestegen grondstofprijzen bijna noodzakelijk om minder te verspillen om je marges goed te houden.

ONZE DRIE ON TREND TIPS:

VAN WASTEFUL NAAR TASTEFUL

Dit is de kern van de strijd tegen voedselverspilling: hoe haal je het maximale uit jouw producten? De creativiteit en het lef van chefs zijn belangrijke manieren om alles uit producten te halen. Bijvoorbeeld door de toppen van je wortelen niet weg te gooien, maar er een pesto van te maken die perfect is voor op een pizza. Of probeer eens technieken uit op de schillen van je groenten. Met nieuwsgierigheid en creativiteit kun je veel besparen op je foodcost.

VAN WEINIG NAAR NIETS

Een belangrijke reden van voedselverspilling is dat menu's te complex zijn. Als je jouw menu wat minder uitgebreid maakt en ervoor zorgt dat bepaalde ingrediënten in veel verschillende gerechten terugkomen, zet je snel grote stappen naar minder verspilling. Bijkomend voordeel is dat je beter kunt onderhandelen over producten die je heel regelmatig en in grote hoeveelheden afneemt.

BUNDEL JE KRACHTEN

Iedere chef zal het herkennen: een verkeerde bestelling of levering en opeens zit je met te veel van een bepaald product. Daarom is het slim om met bevriende keukens in de buurt een appgroep te hebben zodat je die bestellingen bij elkaar kwijt kunt. Alles beter dan weggooien en het is een kwestie van tijd voor het een keer bij je terugkomt. Er zit kracht in samenwerken en zo is delen het nieuwe vermenigvuldigen.

Onweer- staanbare groenten

Groenten passen perfect in de menu's van morgen. Ze sluiten aan op de trends van gezondheid en duurzaamheid, de marges op groenten zijn beter dan die op vlees en vis én ze bieden een perfect podium waarop chefs hun meerwaarde kunnen bewijzen. Kijk vooruit en doe meer met groenten!

ONZE DRIE ON TREND TIPS:

GROENTEDSSERTS

Niet zo lang geleden waren nagerechten met groente nog iets voor de fine-diningzaken die hun receptuur met aandacht en verfijning konden perfectioneren. Inmiddels is de inspiratie overal en is het dankzij slimme toepassingen ook voor de horeca onder het topsegment goed mogelijk om groenten in desserts te verwerken. Spannend, verrassend en met een betere marge dan op fruit. Denk bijvoorbeeld aan een krokantje van wortel (uiteraard gemaakt met worteltopjes) op pastinaakijs.

LEKKER & GEZOND

Groenten bieden kansen. Niet alleen omdat ze essentieel zijn voor een gezond en afwisselend dieet, ook omdat een echt lekkere bereiding net iets meer kennis en kunde vraagt dan vlees of vis. Dat biedt professionals de mogelijkheid gerechten op tafel te zetten die de gasten thuis niet zomaar kunnen nabootsen. Chefs weten steeds beter hoe ze umami kunnen toevoegen aan hun groenten door ze te grillen, te roken, of perfect op smaak te brengen met een mooie mix van kruiden. Experimenteer met nieuwe bereidingswijzen en creëer gerechten waar je gasten voor terugkomen.

GROENE KUNST

Het is mogelijk heel creatief te zijn met groenten. Kleur, textuur en geur: groenten zijn ontzettend interessant in smaak en opmaak. Kijk naar andere chefs, maar laat je ook inspireren door kunstenaars, wetenschap en natuur. Durf daarnaast te experimenteren met technieken en toepassingen. Er is vaak veel meer mogelijk met groenten dan je denkt.

Modernised comfort food

Trends en gerechten komen en gaan, maar sommige gerechten zullen nooit verdwijnen. Een goede burger, een kruidige roti of de perfecte risotto zijn bij iedereen geliefd. Met wat kleine tweaks maak je klassieke gerechten helemaal van nu.

ONZE DRIE ON TREND TIPS:

CHEF'S HOME TABLE

Chefs die zijn opgegroeid met bepaalde gerechten en tradities, zullen die nooit kwijtraken. Maar ze kunnen hun keuken van thuis of uit de streek wel opnieuw uitvinden met producten uit nieuwe omgevingen, bijvoorbeeld als ze in het buitenland gaan werken en hun comfort food van vroeger bereiden met heel andere ingrediënten. Zo krijg je het meest persoonlijke van de chef met de meest lokale ingrediënten. In Vietnam was er bijvoorbeeld een chef die een loempia bedacht, met de vulling die traditioneel in klassieke taco's zit. Een geweldige combi waarbij twee tradities en iconische gerechten elkaar versterken.

SOULFUL BOWLFUL

De wereld raast voort en het tempo lijkt steeds hoger te liggen. Daardoor zoeken we steeds meer houvast in de gerechten die vertrouwd zijn. 'Soulful Bowlful' gaat niet over de pokébowls en buddhabowls, dit gaat over comfortfood in een fijne kom. De kippensoep van oma, de kruidige rendang waarin je de tijd en liefde proeft of een rijke Marokkaanse tajine met aubergine en olijven. Keukens kunnen hun gasten betoveren door vertrouwde gerechten in een knusse bowl te serveren en ze een gevoel te geven van geborgenheid met de vertrouwde gerechten. En dat is ook lekker in de handelingen voor de keuken: je hoeft alleen maar de kom vol te scheppen en eventueel af te maken met verse kruiden.

LUXE UIT HET VUISTJE

In het spitsuur van het leven is het vaak lastig tijd te vinden om te eten. Consumenten eten steeds vaker iets on the go. Dan is het een uitkomst om een sandwich te kiezen of iets anders dat je eenvoudig uit de hand kunt eten. Dat betekent niet dat het niet bijzonder mag zijn. Het geheim van onderscheidende 'on the go'-gerechten, is dat je er altijd een twist aan kunt geven die jouw gasten thuis niet zomaar kunnen geven aan hun sandwich. Kies voor kwaliteitsingrediënten in brood en beleg en zorg dat er minstens één component in zit waar jouw vakmanschap in zit. Dat kan de saus zijn, de groene gerookte asperge in de quiche of de perfecte bereiding van de pastrami met huisgemaakt zuur: als jouw signatuur er maar uitspringt. Zo bied je jouw gasten altijd dat gevoel van persoonlijke aandacht, luxe en verwennerij waarvoor ze telkens opnieuw terugkomen.

voorjaars- recepten

Wil je gerechten van de hoogste kwaliteit serveren en tegelijkertijd voedselverspilling verminderen? Dan is het belangrijk dat je werkt met ingrediënten die een hoge doorloopsnelheid hebben. Daar heb je een paar hardlopers voor nodig, zoals bijvoorbeeld gerookte zalm.

Ingrediënten voor 10 personen



SALADE MET GEROOKTE ZALM, RADIJS EN KOMKOMMER MET YOGHURT-LIMOENDRESSING

Ingrediënten

600 g gerookte zalm
1 kropsla
300 g komkommer
1 paarse radijs
1 bakje Oost-Indische kersblaadjes
2 dl Hellmann's Dressing Yoghurt Style
1 limoen
20 takjes bronzen venkel
20 takjes kervel

Bereiding

Salade Snijd de gerookte zalm in plakken. Was de kropsla en slinger deze droog in een slacentrifuge. Schil de radijs en snijd deze samen met de komkommer op de mandoline in dunne plakjes. Meng de dressing met wat rasp en sap van de limoen.

Opmaak Bouw de salade op met alle ingrediënten en maak af met de dressing. Verdeel de geplukte kruiden en eventueel nog wat limoenrasp.



Deze venkelpureesoep is een schoolvoorbeeld om voedselverspilling tegen te gaan. We gebruiken namelijk de hele knol: als puree, garnituur en garnering. Zo kan je de venkelknollen het hele jaar door optimaal verwerken.



VENKELSOEP MET SINAASAPPEL EN OREGANO

Ingrediënten

500 g venkel, grofgesneden	100 g roomkaas
100 g witte ui, blokjes	30 g Knorr Professional Groentebouillon Poeder Authentiek
5 g verse oregano	2 g venkelzaad
1 g venkelzaad	1 granny smith
peper	½ venkel
20 g olijfolie	
8 dl water	
2 dl sinaasappelsap	

Bereiding

Soep Stoof de venkel samen met de ui, oregano, venkelzaad en wat peper in de olie. Voeg het water, sinaasappelsap en de roomkaas toe en breng het geheel aan de kook. Voeg de groentebouillonpoeder toe en kook de soep voor tenminste 15 minuten. Pureer de soep met een staafmixer of in een blender.

Garnituur Rooster het venkelzaad en vijzel het tot een fijn poeder. Schil de appel en snijd deze brunoise. Maak de venkel schoon en houd het venkelgroen apart. Snijd de venkel in stukjes, blancheer en laat uitlekken. Rooster de venkel kort met behulp van een gasbrander. Snijd het venkelgroen fijn en vermeng deze met de appelbrunoise.

Opmaak Schep de soep in de kommen en verdeel de venkel en appel. Maak de soep af met wat venkelpoeder.



GEBRANDE ASPERGES MET EEN GEPOCHEERD EI, SPINAZIE EN OLDE REMEKER-KAASSAUS

Ingrediënten

20 witte asperges
6 g Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh
30 g boter
3 g zout
5 g suiker
150 g Olde Remeker Kaas
0,5 dl room
3 dl Knorr Garde d'Or Kaassaus
10 eieren
150 g spinazie
5 g Knorr Primerba Knoflook
1 bakje eetbare bloemetjes
1 gepekeld eidooier

Bereiding

Asperges Schil de asperges en doe ze in een passende vacuümzak. Voeg de boter, citrus, suiker en het zout toe en trek het geheel vacuüm. Kook de asperges op 92°C ca. 18 minuten in de combisteamer. Haal de asperges uit het vacuüm en portioneer ze. Brand de asperges af met behulp van een brander.

Kaassaus Rasp de Olde Remeker Kaas en voeg deze samen met de room aan de kaassaus toe. Zeef de saus en giet het geheel in een sifon en zet deze onder druk.

Eieren Pocheer de eieren.

Garnituur Smelt de boter met de knoflook, voeg de spinazie toe en zet deze kort aan. Breng op smaak met zout en peper.

Opmaak Verdeel de asperges samen met de spinazie om de gepocheerde eitjes. Spuit de kaassaus erop en maak het gerecht af met de bloemetjes. Rasp er tot slot wat gepekeld eidooier overheen.



Het aspergeseizoen is bij uitstek het moment om groenten de hoofdrol te geven. In dit gerecht vind je items die we al jaren met succes combineren. Maar door de asperges even kort te roosteren met een gasbrander, wordt het ineens een moderne klassieker.



Wil je een bepaalde vissoort op het menu zetten? Check altijd met de viswijzer of deze keuze ook in het seizoen past. Denk hierbij ook aan de keuze tussen kweek en wildevisvangst. Het is niet alleen van groot belang voor een gezonde visstand, maar ook voor de inkoop is een visje in het seizoen aantrekkelijker.



ROODBAARS MET GROENTEN, KROKANTE AARDAPPELSCHILLEN EN WITTEWIJNSAUS MET BIESLOOK

Ingrediënten

10 roodbaarsmootjes
20 g olijfolie
zout en peper
5 g Knorr Professional Liquid Concentrate Vis
3 dl Knorr Garde d'Or Witte Wijnsaus
12 g Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh
2 aardappels
200 g sugarsnaps
200 g haricots verts
200 g doperwten
50 g zeekraal
0,5 dl bieslookolie
20 takjes salad pea

Bereiding

Roodbaars Kruid de roodbaarsmootjes met zout en peper en bak ze in wat olijfolie.
Saus Breng 1 dl water aan de kook en voeg de Liquid Concentrate Vis toe. Voeg de witte wijnsaus en de Intense Flavours Citrus Fresh toe en breng de saus aan de kook.
Aardappels Was en schil de aardappels. Frituur de aardappelschillen op 140°C krokant en kruid ze met wat zout. Snijd de aardappels brunoise, bak ze krokant en kruid ze met wat zout.
Groenten Maak de groenten schoon en blancheer ze afzonderlijk van elkaar in water met wat zout. Maak ze af met wat boter en breng op smaak met zout en peper.
Opmaak Verdeel de groenten en de roodbaars over de borden. Schep de saus erbij samen met wat bieslookolie. Maak het geheel af met de krokante aardappelschillen en salad pea.



Het mooie van koken is dat je er je hele ziel en zaligheid in kan stoppen. Je kunt je creativiteit de vrije loop laten en er zijn geen grenzen. Deze pita is daarvan het volle bewijs, met de rijke mix van smaken en culturen. Serveer als gevulde pita, of als een prachtig belegd broodje voor de lunch.



PITA MET KOREAANSE GROENTEN EN PITTIGE KIPSTUCKJES

Ingrediënten

50 g Conimex Ketjap Manis
 15 g gembersiroop
 10 g Conimex Sambal Oelek
 10 g Conimex Sambal Manis
 600 g De Vegetarische Slager NoChicken Veganistische Kipfiletstuckjes Kant en Klaar
 150 g Hellmann's Vegan
 0,5 dl Hellmann's Vinaigrette Sesam Soja
 25 g Gochujang chili pasta
 150 g radijs
 150 g venkel
 150 g komkommer
 150 g rode paprika
 150 g tomaatjes
 125 g lente-ui
 30 g limoensap + rasp
 10 g koriander
 5 g munt
 10 pitabroodjes

Bereiding

Veganistische kipfiletstuckjes
 Meng de ketjap manis samen met de gembersiroop, de sambal oelek en de sambal manis. Meng de marinade met de veganistische kipfiletstuckjes aan beide kanten bruin in een koekenpan.

Koreaanse mayo Vermeng de Hellmann's Vegan en de sesam-soja-vinaigrette met de chilipasta.

Salade Snijd de groenten julienne en maak ze aan met de helft van de Korean mayo. Breng de salade op smaak met wat limoensap en rasp van de limoen. Snijd de kruiden grof.

Broodjes Verwarm de pitabroodjes in de combisteamer (80% hete lucht, 20% stoom).

Opmaak Vul de pitabroodjes met de groentesalade en de pikante kip. Of verdeel de pitabroodjes over de borden en maak ze op met de groentesalade en de pikante kip. Maak de pita af met de kruiden en serveer de rest van de Koreaanse mayo apart.



DUBBEL GEBAKKEN LASAGNE MET MESCLUN EN PARMEZAANSE KAAS

Ingrediënten

14 st Knorr Professional Italiaanse Lasagne (voorgekookt)
 20 g olijfolie
 125 g witte ui, blokjes
 250 g prei, halve ringen
 zout en peper
 15 g Knorr Primerba Knoflook
 450 g De Vegetarische Slager NoMince Veganistisch Rulgehakt
 20 g Knorr Primerba Bouquet all' Italiana
 550 g Knorr Professional Italiaanse Tomato Pronto Napoletana
 150 g Goudse kaas
 500 dl Knorr Garde d'Or Kaassaus
 350 g mesclun
 0,5 dl Hellmann's Vinaigrette Basilicum
 100 g Parmezaanse kaas

Bereiding

Lasagne Kook de lasagnevellen in water met wat zout. Verhit de olijfolie, stoof hierin de ui samen met de prei en kruid met zout en peper. Voeg de knoflook, het veganistische rulgehakt en de bouquet all' Italiana toe. Voeg de napoletana-saus toe en kook het geheel nog even kort door. Rasp de Goudse kaas, voeg deze aan de kaassaus toe en verwarm het geheel. Smeer een cakeblik in met wat olijfolie en beleg met twee lasagnevellen. Schep hierop wat tomatensaus, daarop wat kaassaus en beleg met twee lasagnevellen. Herhaal dit totdat alle ingrediënten op zijn. Bak de lasagne ca. 45 minuten op 135°C met de ven in de oven laag. Koel de lasagne en snijd hem de volgende dag in plakken. Bak de plakken aan beide kanten bruin en krokant in wat olijfolie.

Mesclun Maak de geplukte slasoorten aan met wat basilicumvinaigrette.

Opmaak Verdeel de lasagneplakken over de borden, maak ze af met de mesclun en rasp er tot slot wat Parmezaanse kaas over.



We verkopen alles het liefst zo vers mogelijk, maar soms moet een gerecht even rijpen voor de optimale harmonie in smaken. Zo vinden we erwtensoep de volgende dag nóg lekkerder. En wat dacht je van stampot boerenkool die je de tweede dag even in de koekenpan opbakt? Dat was het uitgangspunt voor deze dubbelgebakken vegetarische lasagne met een bruin korstje.



Oud geleerd is jong gedaan

Met allebei de eretitel opa op zak, besloten eigenaar Dick Visser en chef-kok Jan Middelhuis het roer van Hotel De Walvisvaarder op Terschelling om te gooien. "Als kersverse opa ga je toch nadenken over hoe je de wereld straks achterlaat. Zeker als eilander - omringd door wad, strand, bos en polder - word je regelmatig met je neus op de klimaatverandering gedrukt. Tijd om onze verantwoordelijkheid te pakken", aldus Dick. En zo onderging zijn vijftig jaar oude familiebedrijf in 2020 een drastische verbouwing. Het startpunt voor vernieuwing en verduurzaming.

KLIMAATNEUTRAAL IN 2027

Over enkele jaren hoopt Dick klimaatneutraal te zijn. Dat betekent dat De Walvisvaarder niet bijdraagt aan de opwarming van de aarde. Sinds de verbouwing in 2020 heeft het hotel deze stappen al gezet:

- 100% groene stroom
- volledig gecompenseerde gasconsumptie
- een duurzaam hoofdgebouw met een warmtepomp, zonneboilers en zonnepanelen
- oplaadpunten voor elektrische auto's
- oplaadpunten op zonne-energie voor elektrische fietsen
- een biovergister voor organisch keukenafval
- een eigen biodynamische bloemen- en kruidentuin

Tip: Hotel De Walvisvaarder deelt hun doelen en acties achter op de menukaart. "Een mooie manier om gasten mee te nemen in onze veranderingen. En het levert leuke gesprekken, waardering en waardevolle tips op."





*“Als zestigers zijn we anders
geschoold. Maar niet vastgeroest.”*

Het begint bij jezelf

“Ik was 57 jaar toen we met de verbouwing begonnen. Best een late leeftijd om tot aan je nek in de schulden te gaan”, concludeert Dick lachend. “Maar”, vervolgt hij serieus, “we hebben geen keuze. Kijk naar het stijgende water, de extreme weersomstandigheden. Daar kun je je rug toch niet naar keren? Ik pak mijn verantwoordelijkheid. Wie het bedrijf ooit gaat overnemen, weet ik nog niet. Maar wat er staat, is in ieder geval toekomstbestendig. En hopelijk inspireren we andere (horeca)ondernemers hetzelfde te doen.”



Oud geleerd is jong gedaan

Al moest chef-kok Jan even wennen aan het idee, er komen langzaam steeds meer vegetarische en zelfs veganistische opties op de menukaart. “We wonen de aarde een beetje uit met zijn allen. Met alle verduurzamingen in het bedrijf, krab je jezelf als chef ook eens achter de oren. Dick en ik zijn beiden zestig, dus op een andere manier geschoold. Maar niet vastgeroest. We hebben enthousiaste jonge chefs in het team, ik luister met plezier naar hun ideeën. En we experimenteren graag met kruiden uit eigen tuin of seizoensproducten van boeren uit de omgeving. Zo staat er sinds kort een steaktartaar van rode biet op de kaart. 100% vegan. Waanzinnig lekker, het is net of je vlees eet. De zilte lucht geeft onze producten een unieke eigen smaak.”



*“Een koerswijziging is als het
keren van een olietanker:
dat duurt even”*

Samen stap voor stap

Dick begrijpt de koudwatervrees van veel chefs. “Routine voelt veilig. Als vis en vlees al jarenlang de hoofdrol spelen op jouw borden, gooi je dat niet zomaar om. Een sprong in het diepe kan eng zijn, maar het proberen waard. Ga in gesprek met (jonge) collega’s en ondernemers om je heen. Laat je eens verrassen in een vegan restaurant. Of organiseer een experimenteersessie met het keukenteam. Probeer jezelf doelen te stellen. Dat hoeft niet direct een grootste verandering te zijn, neem kleine stappen. Kijk eens naar duurzame alternatieven voor bepaalde ingrediënten, zoek samenwerkingen met lokale leveranciers, kook in het seizoen en daag jezelf uit om reststromen te verwerken. Betrek je omgeving daar ook bij. Laat mensen meedenken, deel resultaten en vier successen. Met collega’s, maar ook met gasten. Een koerswijziging is als het keren van een olietanker: dat duurt even. Maar als je het proces in gang hebt gezet, krijg je de mensen vanzelf mee.”



GREEN KEY

Sinds 2014 heeft De Walvisvaarder een Green Key Goud-certificaat. Het hoogst haalbare keurmerk binnen de wereldwijde toerisme- en recreatiebranche. Het bedrijf voldoet hiermee aan alle richtlijnen die Green Key eist zoals gebruik van ecologische schoonmaakmiddelen, het reduceren van het watergebruik, het terugdringen van afval, geen minibars op de hotelkamers, biologische en Fairtrade-producten, lokale inkoop en duurzaam papier en linnen.

Soep

OP 3 MANIEREN

COURGETTE-KOMKOMMERSOEP
MET CITROEN EN OREGANO

Een tekort aan opgeleid keukenpersoneel en nog minder tijd vraagt om een slimme oplossing. Met een goede basis zet je in een handomdraai een verrassende soep op tafel. Voeg een eigen creatieve signatuur toe door de garnituur en opmaak. Kies het recept dat het beste past bij jouw tijd én team. Van kant-en-klaar tot een vloeibare basis of poeder. Deze courgette-komkommersoep is de oplossing voor elke keuken en elk type chef.

Ingrediënten voor 10 personen

VERSIE 1

190 g Knorr Professional
Courgette-Komkommersoep
2 g verse oregano
2 g Knorr Primerba Tijm
100 g komkommer
20 g bieslook
1 citroen

oreganoblaadjes fijn en voeg ze samen met de tijm aan de soep toe. Kook de soep gedurende 5 minuten rustig door.

Garnituur Snijd de komkommer brunoise en de bieslook fijn.
Opmaak Verdeel de komkommer en de bieslook over de soepkommen. Schep de soep in de kommen en maak af met wat geraspte citroenschil.

Soep Breng een liter water aan de kook en voeg al roerend de courgette-komkommersoep-poeder toe. Snijd de

VERSIE 2

12 g olijfolie
200 g blokjes courgette
150 g blokjes witte ui
200 g blokjes komkommer
2 g verse oregano
2 g Knorr Primerba Tijm
1 l water
70 g Knorr Professional
Witte Basissoep
100 g komkommer
20 g bieslook
1 citroen

Soep Verhit de olijfolie en stook hierin de courgette, ui, oregano en tijm. Voeg de komkommer en het water toe. Breng de soep aan de kook, voeg de witte basissoep-poeder toe en draai het vuur lager. Kook de soep voor tenminste 8 minuten. Pureer de soep met een staafmixer of in een blender.

Garnituur Snijd de komkommer brunoise en de bieslook fijn.
Opmaak Verdeel de komkommer en de bieslook over de soepkommen. Schep de soep in de kommen en maak af met wat geraspte citroenschil.

VERSIE 3

12 g olijfolie
200 g blokjes courgette
150 g blokjes witte ui
200 g blokjes komkommer
2 g verse oregano
2 g Knorr Primerba Tijm
0,9 dl water
1 dl room
20 g Knorr Professional
Groentebouillon Authentiek
Poeder
25 g Knorr Maizena
Express Blank
100 g komkommer
20 g bieslook
1 st citroen

Soep Verhit de olijfolie en stook hierin de courgette, ui, oregano en tijm. Voeg de komkommer, water en room toe. Breng de soep aan de kook, voeg de groentebouillonpoeder toe en draai het vuur lager. Kook de soep voor tenminste 8 minuten. Pureer de soep met een staafmixer of in een blender. Bind de soep met de maizena.
Garnituur Snijd de komkommer brunoise en de bieslook fijn.
Opmaak Verdeel de komkommer en de bieslook over de soepkommen. Schep de soep in de kommen en maak af met wat geraspte citroenschil.






Probeer nu de vertrouwde *smaakmakers* van Knorr Professional

- Onmisbaar in de keuken
- Veelzijdig en makkelijk te gebruiken
- Warm en koud toepasbaar

Scan QR code voor meer *inspiratie*



6X SNELLER, EFFICIËNTER, SMAAKVOLLER

Tijd winnen met asperges

In de hectische professionele keuken draait alles om perfectie, smaak en... efficiëntie. Wil jij ook tijdens het aspergeseizoen constante kwaliteit leveren zonder concessies te doen aan creativiteit? In dit artikel delen we praktische tips voor tijdbesparing, speciaal voor chefs die indruk willen maken met het witte goud, zonder kostbare tijd te verspillen.

Zo werk je sneller, efficiënter en smaakvoller:

1 KOOP JE ASPERGES VOORGESCHILD

Een simpele tip, maar wel een die je veel tijd kan schelen: koop je asperges voorgeschild in. Zo win je tijd die jij vervolgens kunt gebruiken voor een zelfgemaakte saus of een decadente opmaak. Vergeet niet om je leverancier te vragen om de aspergeschillen en -kontjes mee te leveren, zodat je die kunt verwerken tot een heerlijke fond (zie tip 4).



Bekijk het hele assortiment op [ufs.com](https://www.ufs.com)



2 ASPERGES SOUS-VIDE GAREN

Asperges in bulk sous-vide garen heeft meerdere voordelen:

- Je gerecht is na bestelling snel bereid, want de asperges liggen klaar voor gebruik in de koeling.
- Je kunt asperges in grote hoeveelheid inkopen wanneer ze op zijn voordeligst zijn. Verdeel ze in kleine hoeveelheden, zodat je ze tijdens de service per portie kunt pakken.
- Minder voedselverspilling; je bereidt de asperges die je op dat moment nodig hebt.

Probeer sous-vidé asperges eens uit met de gebrande asperges met Olde Remeker-Kaassaus (p. 10).



3 EEN KWALITATIEVE, KANT-EN-KLARE HOLLANDAISE

Hollandaise is de perfecte, klassieke begeleider bij asperges. Helaas is de bereiding behoorlijk bewerkelijk. De receptuur vraagt kennis en ervaring van je keukenbrigade, anders heb je kans dat de saus in de schift raakt. Toch constante kwaliteit bieden en niet inleveren op smaak? Kies dan voor de constante kwaliteit van kant-en-klare Hollandaisesaus van Garde d'Or. Die saus blijft au-bain-marie stabiel en kan je voor de service klaarzetten in een kisse. Zo bespaar je tijd tijdens de uitgifte! Je kunt je saus uiteraard ook nog personaliseren door castric, gehakte kruiden, rookzout, Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh of gruyère aan de verwarmde hollandaise toe te voegen.



5 ASPERGES BLANCHEREN EN MARINEREN

Je kan asperges voor in je voorgerechten of salades eenvoudig voorbereiden. Met één keer mise-en-place kun je dan een paar dagen vooruit. Blancheer de asperges, giet Hellmann's Citrus Vinaigrette of Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh over de warme asperges en koel terug. Deze frisse, lichtzure gemarineerde asperges zijn een aantal dagen te gebruiken in allerlei koude en warme gerechten.



LIEVER CONTINUÏTEIT DAN ZELF TIKKEN

Bij horeca-exploitant Meyer Beheer zijn de Eggs Benedict een echte hardloper. De getoaste briochebroodjes met gebakken spinazie, zalm, gepocheerde eieren en hollandaisesaus vliegen de keuken uit tijdens de lunch. "Natuurlijk tik ik een hollandaisesaus zelf blind, vertelt culinair verantwoordelijke Paul Voesenek. "Maar met het huidige personeelstekort lukt dat niet op negen vestigingen. Daarom werk ik met Knorr Garde d'Or Hollandaisesaus. De kwaliteit van die saus is zo hoog, dat het verschil met zelfgemaakt lastig te proeven is."



4 FERMENTEREN KUN JE LEREN

Geef je asperges eens de Nordic Cuisine-behandeling en laat ze twee weken fermenteren. Zo uitgesproken heb je ze nog nooit geproefd! Door het witte goud deze bijzondere behandeling te geven, worden ze buitengewoon lang houdbaar. Daardoor heb je geen verspilling en serveer je ook buiten het seizoen asperges. Asperges fermenteren kan in grote hoeveelheden tegelijkertijd. Serveer de gefermenteerde asperges rauw, geblancheerd of verwarmd.

GEFERMENTEERDE ASPERGES

Schil de asperges en doe deze in een schone, uitgekookte weckpot. Giet er water bij tot ze onderstaan en voeg 20 gram zout per liter water toe. Zorg ervoor dat de asperges onder blijven staan, bijvoorbeeld met een verzwaringssteen of plastic zak gevuld met water. Bewaar de weckpot bij kamertemperatuur. Open de weckpot dagelijks om de koolzuurgassen te laten ontsnappen. Herhaal dit proces totdat er geen koolzuurgassen meer vrijkomen, dat duurt ongeveer 14 dagen. Zet de asperges vervolgens in de koelkast om het fermentatieproces te stoppen.



Koop je je asperges ongeschild? Dan kun je de schillen gebruiken voor een aspergefond. Die past perfect in een low-waste menu. Gebruik de fond om asperges in af te koken of als basis voor saus en soep. Ook als je aspergesoep maakt met Knorr Professional Asperge Crème Soep is het extra smaakvol om in plaats van water fond als basis te gebruiken. Let op: laat de schillen niet langer dan 20 minuten koken, anders wordt je fond bitter.



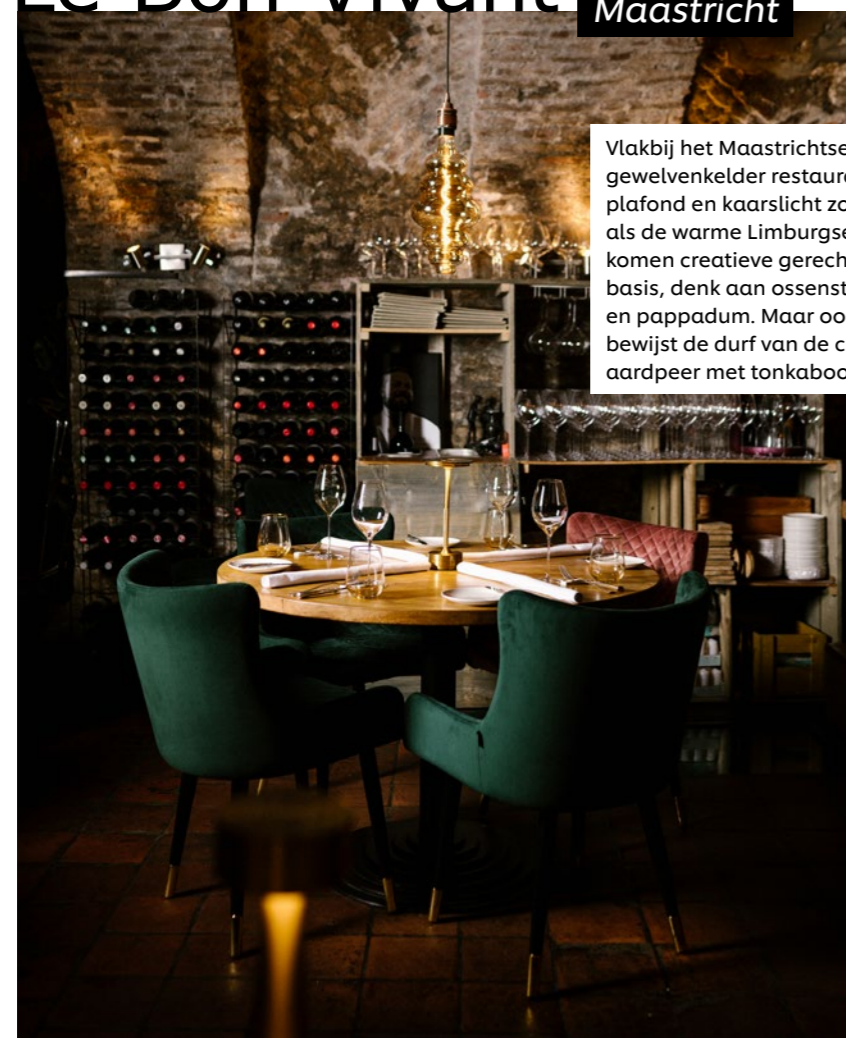
5x

kelderrestaurants

KNUS, DONKER, MYSTERIEUS

Verborgen onder straatniveau, aan het einde van lange, donkere trappen vind je verborgen culinaire schatten. In zulke geheimzinnige kelderrestaurants vervagen de stadsgeluiden en is geen daglicht te zien, dus alle focus ligt op de smaken van het eten. Daal met ons af naar 5 van zulke unieke ondergrondse oases...

Le Bon Vivant Maastricht



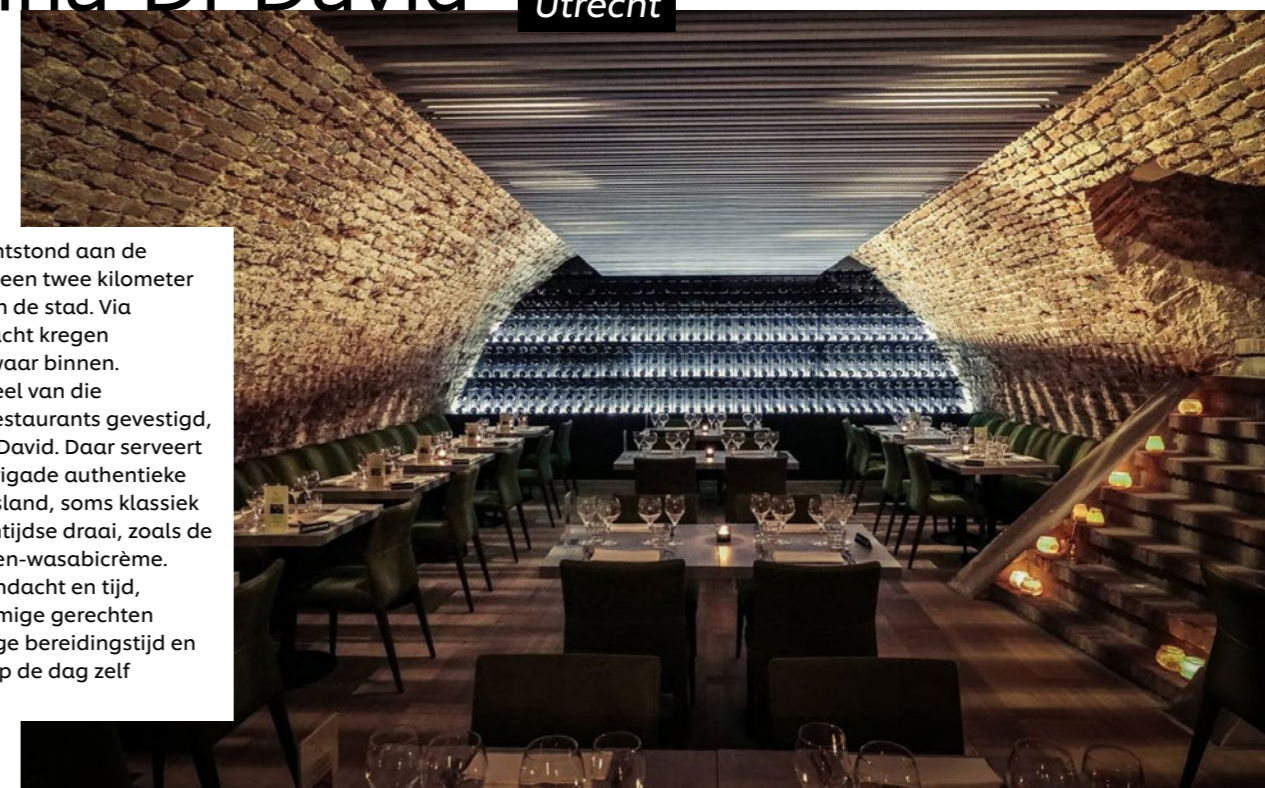
Vlakbij het Maastrichtse Vrijthof zit in een 17e-eeuwse gewelvenkelder restaurant Le Bon Vivant. Het gebogen plafond en kaarslicht zorgen voor een knusse sfeer, net als de warme Limburgse gastvrijheid. Uit de keuken komen creatieve gerechten met een klassieke Franse basis, denk aan ossenstaart en kalfszwezerik met dashi en pappadum. Maar ook hun nieuwste signatuurgerecht bewijst de durf van de chef: gerookte en ingelegde aardpeer met tonkaboon.



Ox Rotterdam

Alleen het Chinese sterrenbeeld bij de bel geeft aan dat gasten goed zitten. De entree van Ox bevindt zich namelijk in een felverlichte flatportiek vlakbij Rotterdam Centraal. Het restaurant kan via een ruig halletje met graffiti worden bereikt. De lawaaierige zaak wordt verlicht door kaarsen en een enorm aquarium. In die feestelijke en mysterieuze sfeer serveert chef Along Wu klassiekers uit de Maleisisch-Chinese keuken in een modern jasje. Op het menu staan handgemaakte dim sum, gestoomde oesters met gerookte beurre blanc en Peking Eend met een twist.

Cantina Di David Utrecht



In de Middeleeuwen ontstond aan de Oudegracht in Utrecht een twee kilometer lange haven, midden in de stad. Via werfkelders aan de gracht kregen handelaren hun koopwaar binnen. Tegenwoordig zijn in veel van die eeuwenoude kelders restaurants gevestigd, waaronder Cantina di David. Daar serveert de Italiaanse keukenbrigade authentieke gerechten uit hun thuisland, soms klassiek en soms met een eigentijdse draai, zoals de zalmfilet met doperwten-wasabicrème. Goed eten verdient aandacht en tijd, geloven de chefs. Sommige gerechten hebben een dagenlange bereidingstijd en de pasta wordt altijd op de dag zelf klaargemaakt.

Vuurtoreneiland

Amsterdam

Een diner bij Vuurtoreneiland begint met een boottocht, want dat is de enige manier om het restaurant op het Markermeer te bereiken. Op het ruige, kleine eiland ligt een vervallen fort, de enige vuurtoren van Amsterdam én een restaurant. In de zomermaanden eten gasten in een glazen kas, maar 's winters wordt er bij kaarslicht gedineerd in een oude bunker. Het donkere restaurant is knus met alle mysterieuze gangetjes, het knisperende haardvuur en de dierenvellen op de grond. De keuken maakt gebruik van regionale en zelfgeteelde producten, gebruikt ambachtelijke technieken en kookt voornamelijk op open vuur. Omdat wintergroenten schaars zijn en de voorraad ingemaakte zomer- groenten beperkt, eet je hier in de wintermaanden vooral vlees en vis.



Roast & Kelder 65

Leeuwarden



Boven in het stoere, industriële decor van Roast eten gasten publieks- favorieten met een twist, zoals scholfilet met paling-dashi beurre blanc en millefeuille van rode biet met eekhoortjesbroodcrème. De kelder is het domein van de gepassioneerde bartenders Andreas Budo en Mick Fletcher. Zij maken hun eigen bitters en siropen en infuseren zelf gedistilleerde dranken. Met hun signaturedrink Freedom wonnen de twee in 2023 de Perfect Serve competitie van Thomas Henry. Die cocktail bestaat uit Monkey Shoulder-whisky, vanille-mintshrub en Thomas Henry Pink Grapefruit.



Hellmann's Salade Dressings

- Bekende klassiekers om salades op smaak te brengen
- Gebruiksklaar, maar ook geschikt om er jouw eigen draai aan te geven
- Vegetarische en veganistische opties
- Alle dressings zijn glutenvrij en Honing Mosterd en Klassiek ook lactosevrij



Scan voor meer inspiratie en recepten!



* Klassiek & Fijne Kruiden-Bieslook vanaf Q2 2024 ook verkrijgbaar in 1L verpakking.



Unilever Food Solutions



7 bewuste keuzes

VAN MEESTERSLAGER GUIDO VEUGEN



“Het slagersvak schuurt steeds meer tegen het koksvak”



Guido Veugen is Meesterslager én vader van twee vegetariërs. “Dat maakt de barbecuepartijtjes er niet gemakkelijker op”, knipoogt hij. Toch overheerst vooral trots. “Het levert interessante discussies op. Ik vind het mooi dat mijn dochters bewuste keuzes durven te maken en bezig zijn met de toekomst.” En in het lef om te kiezen, zitten weer mooie raakvlakken tussen vader en dochters. Slager, traiteur en ondernemer Guido vertelt over 7 bewuste keuzes in zijn carrière.

1. HET SLAGERSVAK

Als slagerszoon wist Meesterslager Guido Veugen het al van kinds af aan: dit is mijn beroep. Dus toen in 2012 de kans zich voordeed om de winkel van zijn vader in het Limburgse Beek over te nemen, twijfelde hij geen moment. “Het is zo’n veelzijdig vak. Als slager weet ik alles van vlees en verdiep ik me in goede en eerlijke leveranciers en boeren. Als traiteur sta ik dagelijks in de keuken om lekkere, voedzame en aantrekkelijke maaltijden te bereiden. Het slagersvak schuurt steeds meer tegen het koksvak. Maar dan wel met normale werktijden. Ik zie veel potentie voor chefs om dit soort zaken over te nemen.”

2. BETER VLEES

Al is vlees zijn brood, Guido schuwt het gesprek met vegetariërs en flexitariërs niet. “Het is een goede ontwikkeling dat we met zijn allen minder vlees eten. Vlees is geen massaproduct zoals het in de supermarkten ligt. Een specialist is in deze tijden belangrijker dan ooit. Vlees is een luxeproduct en als je er dan voor kiest, wil je graag kwaliteit van een dier dat een goed leven heeft gehad. Wij gaan voor drie sterren van de dierenbescherming. Ik ken onze boeren en weet dat de dieren met respect behandeld zijn.”

3. STOPPEN MET CATERING EN BELEGDE BROODJES

Sommige keuzes zijn niet populair, maar wel beter voor je zaak en personeel. Zo heeft Guido besloten om te stoppen met belegde broodjes aanbieden en bouwt hij de catering langzaam af. “Dat is jammer voor de jonge mensen die we in de winkel kregen voor een vers belegd broodje. En natuurlijk voor de mooie partijen op zaterdag- en zondagavond. Maar het gaf ook te veel druk op het personeel. En daarin zitten we al krap, dus ik ben graag zuinig op de mensen die ik heb. Je omzet moet zulke keuzes wel toelaten. Hoewel de juiste focus je omzet uiteindelijk vaak een boost geeft.”

4. HERKENBARE EN VOEDZAME MAALTIJDEN

“Klanten komen bij ons voor herkenbare maaltijden. Het avg’tje zeg maar. We hebben veel oudere klanten en mensen met jonge kinderen. Die willen gemak maar ook een voedzame maaltijd. Voor wie wil, bezorgen we zelfs thuis. Klanten vullen bij ons een bestelformulier in en op basis daarvan gaan wij aan de slag. Dat helpt ook in het tegengaan van verspilling. Een van onze klassiekers is de stamppot, die staat altijd op het menu. In het najaar met zuurkool, boerenkool of andijvie en in het voorjaar met spinazie of ijsbergsla. Natuurlijk verrassen we ook graag met speciale maaltijden. Dat kan een luxer gerecht zijn met bijvoorbeeld kalfssukade, een bekend gerecht uit het buitenland zoals couscous of een seizoenstopper als asperges met aardappelen en ham.”

5. CONSISTENTE KWALITEIT

“Het vlees in onze maaltijden komt natuurlijk altijd uit eigen slagerij, maar voor onze sauzen maken we graag gebruik van halffabricaten. Dat biedt gemak in elk opzicht: het scheelt ruimte, handen en we bieden toch dezelfde consistente kwaliteit. Met alle uitdagingen rondom kostenstijgingen en het invullen van je personeelsplanning, is dit voor ons de uitkomst.”

6. EEN AANTREKKELIJKE PRESENTATIE

De belangrijkste reden dat Guido kiest voor convenienceproducten is de houdbaarheid. “Onze toonbank is onze etalage. Ik maak graag een saus die op dag drie ook nog licht naar de consument. Als ik een champignonsaus volledig zelf maak, levert dat niet altijd een mooie, gladde en blinkende saus op. Om toch een eigen signatuur te houden gebruik ik 50% zelfgemaakte champignonsaus en 50% Knorr Garde d’Or Champignonsaus. Deze combinatie geeft een mooi stabiel product met een eigen smaak en lange houdbaarheid.”

7. HOUD HET KOUD

“Als traiteur kijk ik heel anders naar houdbaarheid dan een chef. In een restaurant serveer je iets uit en wordt het direct opgegeten. Onze maaltijden moeten bij de mensen thuis ook nog lekker en aantrekkelijk zijn. Door de sauzen niet op te warmen, creëren wij een langere houdbaarheid. Wij maken bijvoorbeeld een pestosaus door Knorr Primerba Pesto toe te voegen aan de Knorr Garde d’Or Witte Basissaus. Deze neutrale basissaus is snel oplosbaar en ook koud toepasbaar. Het resultaat voeg ik koud toe aan het voorgedraaide vlees in de verpakking. Vervolgens sealen we de maaltijd en is het nog drie dagen houdbaar in de toonbank en kunnen we ook bij de mensen thuis nog een houdbaarheid van zes tot zeven dagen garanderen.”

“Ik maak graag een saus die op dag drie ook nog licht naar de consument”



Sommige gerechten kun je met een kleine aanpassing het hele jaar door op de kaart zetten. Een mooi voorbeeld zijn deze springrolls, waarbij we alleen van koolsoort wisselen.



PAARSE SPITSKOOI SPRINGROLLS

Ingrediënten

400 g De Vegetarische Slager NoBeef Veganistische Runderstukjes Kant en Klaar
0,5 dl Hellmann's Vinaigrette Sesam Soja
0,5 dl Tomasu Sweet Spicy Soy Sauce
0,5 limoen
10 rijstvelletjes
60 g ongezouten pinda's, grofgehakt
10 g rode chilipeper, fijngesneden
10 g grofgesneden munt
20 g geplukte koriander
1 limoen
250 g paarse spitskool, fijngesneden
150 g komkommer, julienne
140 g Hellmann's Vegan
10 g Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke
30 g sojasaus



Bereiding

Veganistische runderstukjes Maak de veganistische runderstukjes aan met de sesam-soja-vinaigrette en de Tomasu sojasaus. Breng op smaak met wat limoensap en limoenrasp.

Springrolls Week een rijstvelletje ca. 5 seconden in warm water tot het week wordt. Leg het rijstvelletje op een schone en natte keukendoek. Verdeel er pinda's, chilipeper, munt, koriander, limoenrasp, spitskool, komkommer en gemarineerde veganistische runderstukjes op. Vouw en rol het geheel strak op tot een mooi rolletje. Herhaal tot er tien 'springrolls' zijn. Halveer de springrolls met een vochtig mes.

BBQ-saus Meng de Hellmann's Vegan samen met de Deep Smoke. Verdeel de BBQ-saus in kommetjes en giet er wat sojasaus bij. Garneer met fijngehakte pinda, chili, munt, koriander en limoen.

Paarse spitskool {*Brassica oleracea capitata alba conica*} een hybride koolvariëteit, is een kruising tussen spitskool en rode kool. De compacte, kegelvormige kool heeft de kenmerkende dieppaarse kleur van rode kool en de zachte, milde smaak van spitskool. Paarse spitskool van Hollandse bodem is doorgaans verkrijgbaar van juni tot en met maart.

Rode kool {*Brassica oleracea var. capitata f. rubra*} is een veelvoorkomende koolsoort uit de kruisbloemenfamilie (Brassicaceae). Rode kool heeft een compacte, ronde tot ovale kop met donkerpaarse tot roodachtige bladeren. De bladeren zijn knapperig en hebben een lichtzoete smaak, die vaak wordt versterkt door de bladeren te koken of te stoven. Rode kool wordt vaak geassocieerd met de winter, maar dankzij de teelt van verschillende rassen is er jaar rond Nederlandse kool beschikbaar.

Maak de switch

Paarse spitskool en rode kool kun je prima in elkaars plaats gebruiken in recepten. Zo kun je sommige gerechten met een kleine aanpassing het hele jaar door op de kaart laten staan.

Gebruik rode kool of paarse spitskool op deze manieren:

- **Rauw in salades:** dingesneden kool zorgt voor kleur en een knapperige textuur, probeer de paarse spitskool springrolls maar eens!
- **Stoven:** dit zorgt voor een zachtere textuur en mildere smaak. Voeg wel wat zuur toe om de kleur te behouden.
- **Fermenteren of inleggen:** neem de tijd voor een zuurkool of leg de kool kort in azijn voor een 'quick pickle'.
- **Grillen:** een halve kool grillen of roosteren zorgt voor een rokerige smaak en heerlijke karamellisatie.

Colofon

Concept, samenstelling, design & copywriting

Unilever Food Solutions: Edwin van Gent, Yvonne de Mooij-Schollaardt, Zoë Veldhuizen
Shoot My Food: Britt Boeijen, Beau Louise, Lianne Kusters-Neumann, Joost Scholten, Oene Sierksma

Fotografie

Remko Kraaijeveld, Oene Sierksma

Bijzondere dank aan

Dianne Araneta, Roy Beekman, Mathieu Faasen, Roy Feijen, Ronald van Heugten, Robert Hoffman, Bert Klomp, Rens Nelissen, Tayfun Payat, Roel Smulders, Sander Verberne, Ivo Verhees, Guido Veugen, Dick Visser

Alle rechten voorbehouden

Niets uit deze uitgave mag worden vervoelvoudigd 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 2024