



**Smakelijk moederdagmenu
voor jouw take away kaart !**

Extra inspiratie voor Take Away & Delivery
Ontdek nog veel meer op ufs.com



**Unilever
Food
Solutions**

Syrische muhammara met tomaat, paprika en walnoten

Bereiding

- Verwarm de oven voor op 210°C.
- Plaats de hele rode paprika's in een ovenschaal en rooster ze gedurende 20 minuten op 210°C.
- Haal ze uit de oven en laat ze afkoelen.
- Rooster de walnoten gedurende 2 minuten in een pan.
- Pel en ontpit de afgekoelde paprika's.
- Plaats de walnoten, de gepelde geroosterde paprika's en de rest van de ingrediënten in een cutter.
- Meng alles tot een homogene massa.
- Werk af met granaatappelpitjes.

Ingrediënten voor 10 personen:

Bereiding

4	st	rode paprika
100	g	walnoten
180	g	Knorr Collezione Italiana Napoletana
5	g	komijnpoeder
10	g	Knorr Professional Specerijenpuree Knoflook
10	ml	esdoornsiroop granaatappelzaadjes



Knorr Collezione
Italiana Napoletana



Knorr Professional
Specerijenpuree
Knoflook

"Ceviche" van zalm en asperges met kreeften-Hollandaise

Ingrediënten voor 10 personen:

Bereiding

3	dl	limoensap
30	g	thai fish saus
30	g	palmsuiker
60	g	Hellmann's Basil Vinaigrette
		Vloeibaar 1L

Garnituur

50	g	zalmfilet
3	st	minikomkommers
10	st	verse asperges, gekookt
1/2	st	rode ui, fijngesneden
30	st	honingtomaatjes
3	st	kafirlimoenblaadjes
½	st	rode chilipeper

Kreeften-Hollandaise

200	mg	Knorr Professional Kreeftenjus
2	dl	Knorr Garde d'Or Hollandaise Saus

Opmaak

5	tk	koriander
---	----	-----------



Hellmann's Basil
Vinaigrette
Vloeibaar 1L



Knorr Professional
Kreeftenjus



Knorr Garde d'Or
Hollandaise Saus

"Ceviche" van zalm en asperges met kreeften-Hollandaise

Bereiding

Meng het limoensap, fish saus, suiker en de **Hellmann's Basil Vinaigrette**.

Garnituur

- Snijd de zalm, komkommer in blokjes en de asperges in stukjes.
- Snijd de rode ui in dunne reepjes en halveer de tomaatjes.
- Snijd de limoenblaadjes en de rode peper in ragfijne julienne.

Kreeften-Hollandaise

- Reduceer de kreeftenjus tot de helft in en verwarm de **Knorr Garde d'Or Hollandaise saus**.
- Meng de jus door de **Knorr Garde d'Or Hollandaise Saus** giet deze in een siphon.
- Zet de siphon onder druk met een patroon en houd deze "au bain marie" warm.

Opmaak

- Verdeel de gesneden zalm, komkommer, asperges, rode ui en de tomaatjes in de diepe bordjes.
- Verdeel het limoenmengsel op de ingredienten.
- Spuit de **Knorr Professional Kreeftenjus** erbij.
- Garneer met de koriander en de fijngesneden lime leaves.

TIP: Vervang de zalm hier door een andere vette vissoort (makreel, zeebaars, ...) om een ander smaak profiel te bekomen. Maak het gerecht wat rijker door wat gekookt kreeftenvlees(of garnalen) toe te voegen tijdens het dresseren.



Hellmann's Basil
Vinaigrette
Vloeibaar 1L



Knorr Professional
Kreeftenjus



Knorr Garde d'Or
Hollandaise Saus

Kakelvers Lentestoofpotje met The Vegetarian Butcher™ NOChicken Chunks

Ingrediënten voor 10 personen:

1	kg	The Vegetarian Butcher NoChicken Chunks 1.75 kg
30	ml	phase with Natural Butter Flavour
500	g	witte asperges, gesneden en geblancheerd
500	g	groene asperges, gesneden en geblancheerd
500	g	jonge wortelen, gesneden en geblancheerd
70	ml	Knorr Professional Intense Flavours Roast Umami

Erwtenpuree

1	Kg	erwten
30	g	boter
50	ml	flora plant 31%
5	ml	Knorr Professional Geconcentreerde Bouillon Groenten

Emulsie

		verveine
10	ml	witte wijn azijn
40	g	Knorr Primerba Tuinkruiden
200	ml	water
30	ml	Knorr Professional Geconcentreerde Bouillon Groenten



The Vegetarian Butcher
NoChicken Chunks



Knorr Professional
Intense Flavours
Roast Umami



Knorr Primerba
Tuinkruiden



Knorr Professional
Geconcentreerde
Bouillon Groenten

Kakelvers Lentestooftpotje met The Vegetarian Butcher™ NOChicken Chunks

Bereiding

Stoofpotje

- Stoom de **The Vegetarian Butcher™ NOChicken Chunks** 15 min. aan 100°C.
- Verhit de Phase with Natural Butter Flavour en bak er de **The Vegetarian Butcher™ NOChicken Chunks** krokant in aan.
- Voeg de witte-en groene asperges en de wortelen toe.
- Bak 5 min. verder.
- Blus met de **Knorr Professional Intense Flavours Roast Umami**.
- Haal dadelijk van het vuur.

Erwtenpuree

- Kook de erwten tot gaar.
- Plaats de erwten, de boter en de Flora Professional Plant 31% in een thermomix en mix tot een gladde massa.
- Breng op smaak met de **Knorr Professional Geconcentreerde Bouillon Groenten**.

Emulsie

- Breng alle ingrediënten aan de kook en mix tot een schuimige massa.
- Verdeel de bekomen emulsie over het stoofpotje.
- Werk af met verse verveine.



The Vegetarian Butcher
NoChicken Chunks



Knorr Professional
Intense Flavours
Roast Umami



Knorr Primerba
Tuinkruiden



Knorr Professional
Geconcentreerde
Bouillon Groenten

Maiskip met asperges, risotto van parelgort met dragon-hollandaise

Ingrediënten voor 10 personen:

Parelgortrisotto

30	g	Knorr Professional Bouillon Kip Gelei olijfolie
40	g	sjalot, fijngesneden
4	g	Knorr Primerba Knoflook
200	g	parelgort
1	dl	witte wijn
80	g	Parmezaanse kaas

Maiskip

peper, zout

Saus

2	dl	Knorr Garde d'Or Hollandaise Saus
5	g	Knorr Primerba Dragon

Garnituur

1	bt	jonge wortelen
158	g	doperwten
20	st	radijs, partjes
15	st	asperges, wit
10	g	groene asperges, vers

Opmaak

10	g	pata negra kruim
----	---	------------------



**Knorr Professional
Bouillon Kip Gelei**



**Knorr
Primerba
Knoflook**



**Knorr
Garde d'Or
Hollandaise
Saus**



**Knorr
Primerba
Dragon**

Maiskip met asperges, risotto van parelgort met dragon-hollandaise

Bereiding

Parelgortrisotto

- Bereid een liter kippenbouillon volgens de bereiding op de verpakking.
- Verhit de olijfolie en fruit hierin de sjalot en de **Knorr Primerba Knoflook** zonder te kleuren.
- Voeg de parelgort toe en bak deze rustig mee gedurende twee minuten.
- Voeg de witte wijn en de kippenbouillon toe en roer rustig tot het aan de kook komt.
- Doe een deksel op de pan en zet de pan in de oven gedurende ca.35 minuten op 185°C.
- Roer de kaas door de parelgortrisotto.

Maiskip

- Kruid de maiskipfilets met zout en peper en bak ze in de Phase.
- Blus de pan af met de malaga en roer de aanbaksels los.
- Voeg de malaga toe en breng het geheel aan de kook.
- Reduceer de jus naar smaak

Saus

- Verwarm de **Knorr Garde d'Or Hollandaise Saus** en voeg de **Knorr Primerba Dragon** toe

Garnituur

- Maak de groenten schoon en snijd ze in gewenste vorm.
- Blancheer de groenten m.u.v. de radijs afzonderlijk van elkaar beetgaar en breng ze op smaak.

Opmaak

- Verdeel de parelgortrisotto over de borden.
- Snijd de maiskip en verdeel deze over de borden.
- Verdeel de groenten er speels op en garneer met de radijsjes en wat kruim.
- Maak het geheel af met de malagajus en de dragon Hollandaise.

Knorr Professional
Bouillon Kip Gelei



Knorr
Primerba
Knoflook



Knorr
Garde d'Or
Hollandaise
Saus



Knorr
Primerba
Dragon

Tongfilet met asperges en spitskool

Ingrediënten voor 10 personen:

Tongfilet

20 st tongfilet
peper en zout
geklaarde boter

Asperges

20 st asperges, wit
olijfolie
zout
suiker
citroenzeste

Morilles

150 g morilles
20 g boter
25 g sjalotten fijngesneden

Spitskool creme

1 st spitskool
100 g roomboter
20 g sjalotjes
5 g **Knorr Professional Specerijepuree Knoflook**
2 dl water
2 dl slagroom
Knorr Professional Geconcentreerde Groentebouillon

Opmaak

20 g lavasolie
15 g spek kruim
30 st shyra leaves



**Knorr Professional
Specerijepuree
Knoflook**



**Knorr Professional
Geconcentreerde
Bouillon Groenten**

Tongfilet met asperges en spitskool

Bereiding

Tongfilet

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

Asperges

- Schil de asperges en doe ze in een passende vacuümzak.
- Voeg wat olijfolie, zout, suiker en rasp van citroenschil toe.
- Kook de asperges op 92°C ca. 18 a 20 minuten in de combi steamer.

Morilles

- Stoof de morilles in de boter met wat sjalotjes en breng op smaak met zout en peper.

Spitskool creme

- Maak de spitskool schoon en snijd deze grof.
- Smelt de boter en voeg de sjalot en de **Knorr Professional Specerijenpuree Knoflook** toe en smoor deze rustig zonder te kleuren.
- Voeg de spitskool toe en laat deze 10 minuten rustig smoren zonder te kleuren.
- Voeg het water en de room toe en kook het geheel 15 minuten.
- Pureer de spitskool crème m.b.v. een keukenmachine en breng op met de **Knorr Professional Geconcentreerde Groentebouillon**.

Opmaak

- Verdeel de tongfilets en de asperges over de borden.
- Schep de morilles en de spitskool crème erbij en maak af met de lavas olie, spekkrum en de syrha leaves.



Knorr Professional
Specerijenpuree
Knoflook



Knorr Professional
Geconcentreerde
Bouillon Groenten



Extra inspiratie voor Take Away & Delivery
Ontdek nog veel meer op ufs.com



**Unilever
Food
Solutions**