

Special
Yves Mattagne



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.



Dit is
Belgisch

Ontdek dit menu ideaal
om onze nationale
feestdag te vieren.

Laat je inspireren

Belgische chef-kok **Yves Mattagne** zorgt voor menu inspiratie in onze nieuwste special die helemaal in het teken staat van de nationale feestdag op 21 juli. Haal de Belgische driekleur alvast uit de kast voor een smakelijke feestdag.

Receptinspiratie

03

Gazpacho

04

Zalmtartaar met een
geroosterde sesamvinaigrette

05

Gevulde suprême van kip met
aardappel-waterkerspuree op
smaak gebracht met dragon

06

Crème brûlée van Bourbon
vanille met marmelade van
exotisch fruit

Gazpacho

€ Foodcost per persoon: €2,33

INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN



Gazpacho

- 1250 g **Knorr Professional Tomatino Zak Tomatensaus 3 kg**
- 500 g komkommer, geschild, grof gesneden
- 200 g witte uit, grof geschild, grof gehakt
- 150 g rode peper, schoongemaakt, in stukjes
- 10 g **Knorr Professional Specerijepuree Knoflook**
- 5 g paprikapoeder
- 312,5 ml olijfolie
- 7,5 cl rode wijnazijn
- 1,25 sneetje toast (zonder korst)
- 10 à 12 korianderzaadjes
- 5 g rode peper
- 2,5 g komijn
- 25 cl olijfolie
- 2,5 el Xeresazijn

Garnering

- 37,5 g komkommer, brunoise, fijn gesneden
- 37,5 g Tomaat, brunoise, fijn gesneden
- 37,5 g witte ui
- 5 g **Knorr Primerba Basilicum**
- 2,50 el olijfolie

Dressering

- ** Basilicum scheuten
- ** **Knorr Croutons Natuur**



Knorr Primerba Basilicum



Knorr Croutons Natuur



Knorr Professional Specerijepuree Knoflook



Knorr Professional Tomatino Zak Tomatensaus 3 kg



BEREIDINGSWIJZE

Gazpacho

1. Doe alle ingrediënten in een kom, meng goed en laat 24 uur in de koelkast staan.
2. Doe de gemarineerde groenten in een blender en mix goed.
3. Zeef het geheel door een fijne zeef.
4. Meng alles goed, voeg de olijfolie en Xeresazijn toe.
5. Breng op smaak met zout en peper en bewaar in de koelkast.

Garnering

1. Breng alle ingrediënten samen in een kom en bewaar op een koele plaats.

Dressering

1. Giet de consommé in kleine, goed gekoelde kommetjes.
2. Voeg de garnering en enkele Knorr Croutons Natuur toe en werk af met scheutje basilicum bovenop.



Tip

Waardeer de gazpacho op door er 2-3 eieren en 25 cl room onder te mixen.

Zalmtartaar met een geroosterde sesamvinaigrette

€ Foodcost per persoon: €1,70

INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN



80 g	zalm (10x 80g)
30 st	witte rammenas in parisienne
20 st	witte radijsjes
**	citroenzeste
10 g	bieslook, gehakt
20 g	granaatappelpitten
20 st	gehakte pindanoten
**	zoutvlokken
50 ml	Hellmann's Vinaigrette Soja met geroosterde Sesam
5 ml	olijfolie
15 g	verse koriander
15 g	verse munt

BEREIDINGSWIJZE

1. Snijd de zalm in blokjes en plaats ze op een bord dat vooraf is ingesmeerd met olijfolie.
2. Doe er voorzichtig de Hellmann's Vinaigrette Soja met geroosterde Sesam overheen.
3. Voeg vervolgens de witte rammenas bolletjes, radijsjes, bieslook, granaatappelpitten en de gehakte pindanoten toe voor een mooie presentatie.
4. Voeg enkele zoutvlokken toe.
5. Werk het geheel af met een paar verse koriander- en muntblaadjes.
6. Rasp een beetje citroenzeste over het gerecht voor serveren.



Hellmann's Vinaigrette Soja met geroosterde Sesam



Hellmann's heeft een assortiment vinaigrettes ontwikkeld op basis van kwaliteitsvolle ingrediënten en met een natuurlijke scheiding tussen de olie- en azijnlaag om smaak, kleur en textuur te geven aan jouw salades.

Maak bij jouw klanten het verschil met unieke en kwalitatief hoogstaande salades.



Hoofdgerecht

Gevulde suprême van kip met aardappel-waterkerspuree

op smaak gebracht met dragon



Knorr Primerba Champignon



Knorr Primerba Knoflook



Knorr Primerba Dragon



€ Foodcost per persoon: €6,85

INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN



Gehakt

- 750 g kippengehakt
- 250 ml room
- 62,5 g **Knorr Primerba Champignon**
- 1 tl cayenne
- ** zout, peper
- 5 st kipfilet

Duchambaissaus

- 150 g sjalotten, fijngesneden
- 20 g **Knorr Primerba Knoflook**
- 150 ml Xeresazijn
- 1 l room
- 50 ml vetstof
- 500 ml water
- 25 g **Knorr Fonds de Cuisine**
- Gevogeltefond**
- 250 g gevogeltelever
- 25 g peterselie, fijngehakt

Aardappel-waterkerspuree

- 3 l water
- 125 g boter
- 750 g **Knorr Gourmet Aardappelpuree Poeder 5 kg**
- 5 st waterkersbosjes
- 250 ml melk
- 50 ml **Knorr Professional Liquid Concentrate Kip 1 L**
- 125 g **Knorr Primerba Dragon**
- ** zout, peper
- ** nootmuskaat



Knorr Fonds de Cuisine
Gevogeltefond



Knorr Gourmet
Aardappelpuree Poeder 5 kg

Bereidingswijze

Gehakt

1. Doe het kippengehakt in gekoelde kom.
2. Voeg vervolgens de Knorr Primerba Champignon, room, zout, peper en cayenne toe aan het gehakt.
3. Meng tot je een gladde vulling hebt met een zekere consistentie.
4. Open de kipfilets in een portemonnee en leg de gehaktbereiding erop.
5. Vouw de kipfilets met gehakt toe en rol ze op met huishoudfolie tot een mooie bal.
6. Maak de uiteinden dicht door er een knoop in te leggen. Zorg ervoor dat alles goed gesloten is.
7. Stoom op 70°C gedurende 45'.

Duchambaisaus

1. Sueer de sjalotten met de Knorr Primerba Knoflook en de vetstof zonder deze te kleuren.
2. Deglaceer met azijn en laat koken tot droog.
3. Voeg het water en de Knorr Fonds de Cuisine Gevogeltefond toe en breng aan de kook, laat 2/3 inkoken.
4. Kruid verder af met peper en zout.
5. Op het moment van serveren, voeg van het vuur de rauwe gevogeltelever en peterselie toe.
6. Mix dit op en passeer door een fijne puntzeef, werk af met een beetje kookroom, houd warm, maar laat niet meer inkoken.



Knorr Professional Liquid Concentrate Kip 1 L



Aardappel-waterkerspuree

1. Breng water aan de kook samen met de boter.
2. Voeg de Knorr Gourmet Aardappelpuree Poeder 5 kg toe en roer goed om.
3. Versnipper de waterkers en voeg samen met de melk, de Knorr Primerba Dragon en de Knorr Professional Liquid Concentrate Kip 5 L.
4. Roer het geheel onder de bekomen puree en kruid af met peper, zout en nootmuskaat.

Dressering

1. Plaats de aardappelpuree in het midden van het bord.
2. Snijd de kipfilet doormidden om de gehaktvulling te onthullen.

Deze bouillon van kip is geschikt voor de bereiding van soepen, sauzen en andere gerechten.

U kan met deze vloeibare bouillon ook vlees, vis, aardappelen en groenten op smaak brengen.

Tip

Voeg enkele diepvries asperges of andere groenten toe.

Crème brûlée van Bourbon vanille met een marmelade van exotisch fruit

€ Foodcost per persoon: € 1,78

INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN



Marmelade

- 1 st ananas
- 1 st mango
- 2 st passievrucht
- 15 g **Knorr Professional Specerijpuree Gember**
- 150 g suiker

Bourbon vanille custard

- 500 g room 35%
- 1 st vanillestokje
- 80 g eigeel
- 75 g suiker
- 30 g **Knorr Textuur Gelei**
- ** bruine suiker



Knorr Professional Specerijpuree Gember



Knorr Textuur Gelei

BEREIDINGSWIJZE

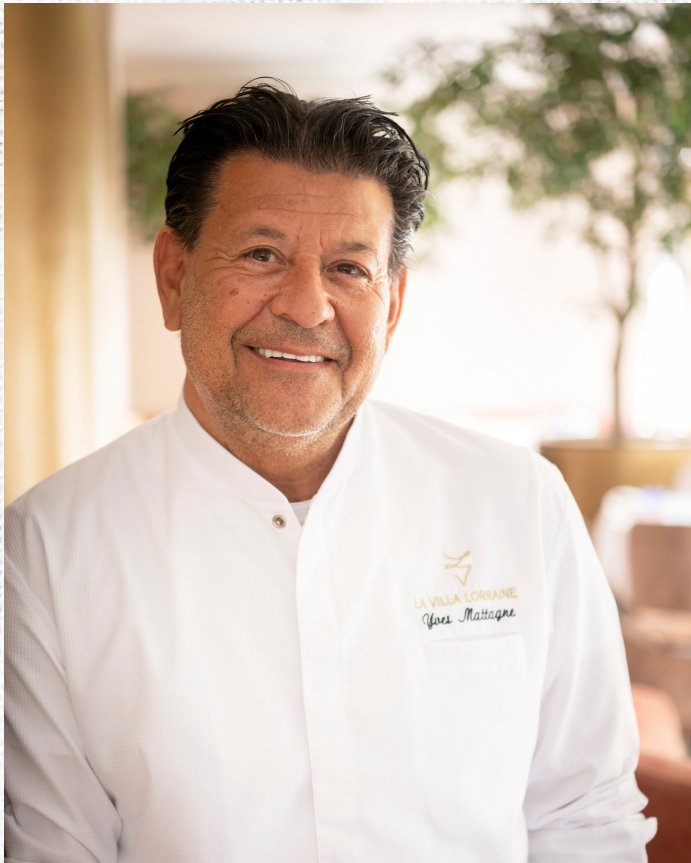
Marmelade

1. Snijd de ananas en mango in blokjes. Bewaar het vruchtvlees van de passievruchten.
2. Maak een droge karamel met de suiker. Wanneer de karamel amberkleurig is, voeg dan de ananas, de Knorr Professional Specerijpuree Gember, en de helft van de gesneden mango toe. Laat ongeveer 20 minuten stoven.
3. Voeg indien nodig een beetje water toe.
4. Haal de karamel van het vuur en voeg de rest van de gesneden mango en het vruchtvlees van de passievruchten toe. Zet het geheel opzij en laat afkoelen.
5. Plaats vervolgens een dun laagje marmelade op de bodem van de crème brûlée schaalpjes.

Bourbon vanille custard

1. Bereid een custard met de room, vanille, eidooiers en de suiker. Kook op 85°C.
2. Haal de custard van het vuur en voeg de Knorr Textuur Gelei toe.
3. Giet het mengsel over de marmelade in de schaalpjes en plaats in de koelkast gedurende minstens 12 uur.
4. Bestrooi de mengsels met bruine suiker en flambeer ze met een brander voor het opdienen.





Yves Mattagne is zowat de meest gemediatiseerde Franstalige chef van het land. Hij is actief op alle fronten van de gastronomie. Maar hij is ook een gepassioneerde en getalenteerde mens, die met veel empathie en overtuiging zijn zaken orkestreert, de sector verdedigt en zich engageert in verschillende caritatieve verenigingen. Hij heeft niet alleen veel gaven, maar ook veel menselijke waarden.
(– Master Cooks)



UNBOX DE SFEER

Feestelijk uitpakken doe je met Unilever Food Solutions. Want met ons spaarprogramma Cook & Save spaar je voor een handig startpakket vol leuke sfeermaterialen en animatie. Of kies je eerder voor een premiumpakket met net dat tikkeltje meer? Deze leuke animatiepakketten staan alvast op jou en je bewoners te wachten om er een onvergetelijke zomer van te maken!

Scan hier om de animatiepakketten op onze website te ontdekken!



**Unilever
Food
Solutions**

Support. Inspire. Progress.