INTENSE FLAVOURS

EEN PITTIGE BOOST VOOR DE SMAAKPAPILLEN!

KNORR PROFESSIONAL

INTENSE FLAVOURS

NUANCES MAKEN HET VERSCHIL

CREËER

snel en moeiteloos complexe, verrassende smaken in elke fase van de bereiding

EXPERIMENTEER

met 3 essentiële smaakmakers die uw warme en koude gerechten naar een hoger niveau tillen

5 TROEVEN

Authentieke smaken
Op basis van natuurlijke ingrediënten
Glutenvrij
Vegan en vegetarisch
400 ml geconcentreerde smaakmaker

3 VASTE WAARDEN

ROAST UMAMI
De kampioen van uw bereidingen, op basis van ui en geroosterde knoflook

CITRUS FRESH
Yuzu, mandarijn en limoen zorgen voor een frisse en zure toets

DEEP SMOKE
Deze smaakmaker versterkt én verlengt de rooksmaak

Goed schudden voor gebruik

"De Knorr Professional Intense Flavours zijn geschikt voor elke bereidingsfase ... als een kameleon passen ze zich telkens opnieuw aan."

WOUT BRU

KNORR PROFESSIONAL

INTENSE FLAVOURS

TOEPASSING

MARINADES EN INFUSIES

Marinades en infusies maken vaak deel uit van het voorbereidingsproces. Ze zorgen ervoor dat producten worden doordrongen van nieuwe smaken. Een kolfje naar de hand van de Knorr Professional Intense Flavours.

TIJDENS DE BEREIDING

De drie Knorr Professional Intense Flavours spelen hun troeven uit tijdens een trage of net een snelle trekking van bouillons. Ook perfect te gebruiken in stoofpotjes, gestoofde groenten, gegrild vlees en hamburgers.

AFWERKING

De drie Knorr Professional Intense Flavours zorgen voor net dat tikkeltje extra: dé smaakboost voor een stukje gegrild vlees, een saus of een pasta ...

GARNITUUR

Als absolute final touch staan ze garant voor een smaakexplosie in een dressing, een vinaigrette of een sauce vierge ...

KNORR PROFESSIONAL

INTENSE FLAVOURS

DE KOOKTECHNIEKEN VAN YVES MATTAGNE

MARINADE EN INFUSIE

Het vacuümgaren van ganzenlever is een van de allereerste toepassingen van deze techniek; het is en blijft een must. Deze kooktechniek zet de 'poriën' van het ingrediënt open en bevordert de absorptie van de kruiding en de intensiteit van **Knorr Professional Intense Flavours Roast Umami.**

Bekijk het recept op pagina 24

VACUÜM

Bij gelakte varkensribben houdt de zure toets van **Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh** de zoete honingsmaak mooi in evenwicht. Het vacuümproces brengt het zwoerd van de ribben op smaak met frisse, aromatische citrusoliën.

Bekijk het recept op pagina 12

LAKSAUS

Ik gebruik **Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke** om smaak te brengen in mijn laksaus op karamelbasis. Zo bekom je een mooie rooktoets!

Bekijk het recept op s.ufs.com/intenseflavours

"Elk product vereist een specifieke aanpak! Ik maak gebruik van verschillende hedendaagse kooktechnieken om mijn belangrijkste doel te bereiken: topsmaken halen uit natuurlijke ingrediënten."

YVES MATTAGNE

Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh, de magie van de final touch met een verfrissend zuurtje als bonus.

KNORR PROFESSIONAL

INTENSE FLAVOURS CITRUS FRESH

EEN MIX VAN FRISSE, ZURIGE CITRUSTOETSEN

TOEPASSINGEN

1.

Breng **gegrilde** vis op smaak met een verfijnde citrustoets

2.

Geef **viniagrettes** een extra dimensie

3.

De natuurlijke aciditeit van deze mix op basis van mandarijn, limoen en yuzu is de ideale manier om het **vetgehalte** van een bereiding **uit te balanseren**

PRODUCTIEPROCES

MANDARIJN, PERZISCHE LIMOEN EN YUZU

750G GEPERST FRUIT

GECONCENTREERD
EN MET TOEVOEGING VAN ANDERE INGREDIËNTEN

GEBOTTELD

"Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh is zo krachtig dat enkele druppels volstaan om een gerecht op smaak te brengen. Een zure toets die perfect past bij de milde smaak van de langoustines."

CARPACCIO VAN LANGOUSTINES, EEKHOORNTJESBROOD EN TRUFFELVINAIGRETTE

WOUT BRU

Voor 4 personen:
4 langoustinestaarten
4 stuks eekhoorntjesbrood (middelgroot)
20 g pijnboompitten
1,5 el vierge notenolie
1 krop little gem
1 el extra vierge olijfolie
1 tl balsamicoazijn
Zout

Voor de vinaigrette:
1 el mosterd
1 el schilfers van zwarte truffel
0,5 el sherryazijn
30 cl druivenpitolie
6 cl truffeljus
2 eigelen
Zout

Voor de kruiding van de langoustines:
1 tl **KNORR PROFESSIONAL INTENSE FLAVOURS CITRUS FRESH**
Extra vierge olijfolie
Zout

Voor de afwerking:
4 jonge blaadjes rode biet
4 schilfers van zwarte truffel

Snijd het eekhoorntjesbrood in dunne plakjes en schik op koude borden.

Rooster de pijnboompitten, laat afkoelen en voeg de notenolie toe. Verdeel over de carpaccio.

Verdeel de little gem-blaadjes in 4 of 8 porties en besprenkel met olijfolie en balsamicoazijn.

Giet de ingrediënten voor de vinaigrette in een mengkom en mix tot het mengsel de textuur van mayonaise aanneemt.

Meng de ingrediënten voor de kruiding (Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh, extra vierge olijfolie en zout) en giet het mengsel fijntjes over de dunne langoustineplakjes.

Schik de langoustines, de little gem-blaadjes, de jonge rode bietblaadjes en de zwarte truffel op het bord.

"Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh past uitstekend bij deze rijk gekruide, Oosterse kruidenpasta. De citrussmaak is een perfecte aanvulling voor het parfum van de combavablaadjes."

GELAKT BUIKSPEK

YVES MATTAGNE

Voor 4 personen:

1 el druivenpitolie

100 g uisnippers

20 g **Knorr Professional Specerijenpuree Gember**

20 g **Knorr Professional Specerijenpuree Knoflook**

½ kaneelstokje (2,5 cm)

2 kruidnagels

5 g steranijszaad

2 peultjes van groene kardemom

1 ontpitte rode peper

5 g korianderzaden

1 combavablad

1 laurierblad

2 tl **KNORR PROFESSIONAL INTENSE FLAVOURS CITRUS FRESH**

1 stuk buikspek met zwoerd van 1 kg

Voor de saus:

2 el honing

4 el rijstazijn

2 ml **Knorr Professional Geconcentreerde Bouillon Groenten**

4 ml **Knorr Professional Geconcentreerde Bouillon Kip**

Verhit de druivenpitolie in een pan. Fruit de uisnippers zonder aan te kleuren en voeg de volgende ingrediënten toe: Knorr Professional Specerijenpuree Gember, Knorr Professional Specerijenpuree Knoflook, kaneel, kruidnagels, steranijszaadjes, kardemom, rode peper, korianderzaden en ruw gescheurde combava- en laurierblaadjes. Voeg 2 tl Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh en 3 el water toe. Laat een 10-tal minuten koken op een zacht vuur en zet apart.

Wikkel het buikspek in het afgekoelde kruidenmengsel. Trek het vlees vacuüm in een kookzak en laat 16 uur garen op 67°C. Laat het gegaarde vlees afkoelen tot 3°C en zet het daarna minstens 48 uur in de koelkast zodat de aroma's zich ten volle kunnen ontwikkelen. Versnijd het buikspek in blokjes van 4 cm.

Grill het zwoerd tot een krokant korstje op de plancha of in een antikleefpan.

Voor de saus: Laat de honing lichtjes pruttelen in een pan en voeg de rijstazijn, het kookvocht van de vacuümzak, de Knorr Professional Geconcentreerde Bouillon Groenten en de Knorr Professional Geconcentreerde Bouillon Kip toe. Laat het mengsel inkoken tot een licht gebonden saus.

De techniek van het roken maakt integraal deel uit van ons culinair erfgoed: denk maar aan zalm, ham, spek, eendenborst, houtskool, hooi...

KNORR PROFESSIONAL

INTENSE FLAVOURS DEEP SMOKE

VEEL MEER DAN GEROOKT

TOEPASSINGEN

1.

Versterk de rooksmaak van een hamburger met of zonder bacon

2.

Pimp linzen met een subtiele rooksmaak

3.

Voor extra punch: meng 1 tl Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke onder een 1 dl olie om een vacuümgerecht op smaak te brengen

PRODUCTIEPROCES

HOUT VAN EIK, ESDOORN , KERSELAAR ...

OP SUIKER GEROOKT

BEREID EN OP SMAAK GEBRACHT

GEBOTTELD

"De rooktoets ontwikkelt zich perfect in een espumafles.
Doseer naar eigen smaak!"

MOUSSELINE VAN GEROOKTE AARDAPPELEN EN GEPOCHEERD EI

WOUT BRU

Voor 4 personen:

4 eieren

50 g boter

1 tot 2 dl melk met een scheutje room

250 g aardappelpuree

1 tot 2 tl **KNORR PROFESSIONAL INTENSE FLAVOURS DEEP SMOKE**

Voor de saus:

1 el sherryazijn

2 el water

150 g ongezouten boter

Peper en zout

Voor de afwerking:

100 g hoorn van overvloed, gesmoord in **Phase Plus**

16 jonge spinaziescheuten

1 el gebakken uien

Pocheer de eieren gedurende 1 uur au bain-marie op 62°C.

Smelt de boter in de melk met room. Voeg het mengsel al roerend toe aan de warme aardappelpuree. Giet de puree in de Thermomix® en mix tot een vrij lopende consistentie.

Voeg desgewenst wat melk toe. Kruid op het laatste moment af met Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke. Mix het geheel.

Giet de puree in een espumafles met twee gaspatronen. Schud de fles en houd warm au bain-marie op 70°C.

Voor de saus: kook de azijn met het water en meng de boter hieronder met een staafmixer. Kruid indien nodig bij.

Werk af met hoorn van overvloed, jonge spinaziescheuten en gebakken uien.

"Met Knorr Professional Intense Flavours hoeft je gevogeltefond niet in te koken. De rekening is snel gemaakt: minder tijd voor meer smaak!"

PARELHOEN, WORTELEN, KNOLSELDERPUREE EN EEN SMAKELIJKE SAUS

WESLEY BAY

Voor 4 personen:

4 parelhoenfilets met vel

5 ml **Phase with Natural Butter Flavour**

Peper en zout

4 el knolselderpuree

Enkele waterkersblaadjes

Voor de bereiding van de groenten:

16 wortelen met loof in diverse kleuren

5 ml **Phase with Natural Butter Flavour**

5 ml **Knorr Professional Geconcentreerde Bouillon Kip**

100 ml water

Voor de saus:

20 g verse boter

250 ml **Knorr Professional Gevogeltefond**

15 ml **KNORR PROFESSIONAL INTENSE FLAVOURS ROAST UMAMI**

10 ml **KNORR PROFESSIONAL INTENSE FLAVOURS DEEP SMOKE**

Kleur de parelhoenfilets aan met Phase with Natural Butter Flavour. Kruid met peper en zout. Gaar het vlees 8 tot 10 min. in de oven op 180°C. Laat enkele minuten rusten en versnijd de filets in langwerpige plakken.

Stoof de wortelen met Phase with Natural Butter Flavour en voeg Knorr Professional Geconcentreerde Bouillon Kip en water toe. Kook al dente.

Voor de saus: breng de boter en de Knorr Professional Gevogeltefond aan de kook. Voeg Knorr Professional Intense Flavours Roast Umami en Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke toe en mix tot een schuimige massa.

Schik alle ingrediënten op een warm bord.

Knorr Professional Intense Flavours Roast Umami, de kampioen van al uw bereidingen. De gebakken uien onthullen hun rijke smaak via de Maillardreactie, de umami staat garant voor een unieke smaakbeleving.

KNORR PROFESSIONAL

INTENSE FLAVOURS ROAST UMAMI

DE KAMPIOEN VAN UW BEREIDINGEN

TOEPASSINGEN

1.
Versterk de kracht van een bouillon of soep met Knorr Professional Intense Flavours Roast Umami

2.
Ideaal als smaakmaker in de bereiding van stoofpotjes en gebakken groenten

3.
Als final touch: geef een saus extra dimensie

PRODUCTIEPROCES

UIEN EN LOOK

GEBAKKEN EN GEKARAMELLISEERD

BEREID EN VERMENGD MET
ANDERE INGREDIËNTEN

GEBOTTELD

"Om de aromatische kracht van Knorr Professional Intense Flavours Roast Umami optimaal te benutten, gebruik ik het helemaal op het einde van de bereiding."

SINT-JAKOBSVRUCHTEN, PETERSELIEWORTEL EN UIENBOUILLON

WOUT BRU

Voor 4 personen:

150 g sjalotsnippers

1 el **Phase with Natural Butter Flavour**

2 el griessuiker

2 el sherryazijn

2 gesnipperde uien

1 el extra vierge olijfolie

5 ml **Knorr Professional Geconcentreerde Bouillon Groenten**

5 ml **Knorr Professional Geconcentreerde Bouillon Kip**

1 tot 2 tl **KNORR PROFESSIONAL INTENSE FLAVOURS ROAST UMAMI**

8 Sint-Jacobsvruchten

1 tl **Phase with Natural Butter Flavour**

200 g puree van in melk gekookte peterseliewortel

Zout

Voor de afwerking:

Aardappelchips Vitelotte

Fruit de sjalotsnippers glazig in Phase with Natural Butter Flavour. Laat karamelliseren met de suiker. Blus af met de azijn. Mix het mengsel of zet het als dusdanig apart.

Fruit de ajuinsnippers in wat olijfolie tot ze mooi glazig zijn.

Bereid een lichte gevogeltebouillon (200 ml) met Knorr Professional Geconcentreerde Groentebouillon en Knorr Professional Geconcentreerde Kippenbouillon.

Bevochtig de ajuinsnippers met de bouillon. Breng zachtjes aan de kook en laat 30 min. trekken. Voeg tot slot de Knorr Professional Intense Flavour Roast Umami toe. Mix de saus en haal door een zeef.

Bak de sint-jakobsvruchten kort aan in Phase with Natural Butter Flavour zodat ze binnenin nog rauw zijn.

Dresseer de sint-jakobsvruchten met de bouillon in een kom of in een diep bord.

Serveer met de puree van in melk gekookte peterseliewortel. Werk af met de aardappelchips.

"Zowel als vacuümmarinade of als final touch bij een bereiding zorgt Knorr Professional Intense Flavours Roast Umami voor een krachtige, ronde smaak die de aroma's van de overige ingrediënten beter tot hun recht laat komen."

GEKONFIJTE EENDENLEVER 'A LA PLANCHA'

YVES MATTAGNE

Voor 4 personen:

1 verse eendenlever

1,5 kg grof zout

2 tot 3 tl **KNORR PROFESSIONAL INTENSE FLAVOURS ROAST UMAMI**

1 tl Timutpeper

Fleur de sel

Leg de verse eendenlever gedurende 1 uur in het grof zout. Gooi het zout niet weg. Spoel het meteen af en laat het drogen voor hergebruik. Spoel de eendenlever onder koud water en dep zorgvuldig af.

Borstel de lever in met Knorr Profesional Intense Flavours Roast Umami. Kruid met de Timutpeper. Trek vacuüm in een kookzak.

Gaar de lever eerst 12 min. op 56°C au bain-marie. Verhoog de temperatuur tot 68°C en laat verder garen gedurende 18 min. tot 68°C. Laat de lever afkoelen in een koelcel of in koud water met ijsblokjes zodat de temperatuur zo snel mogelijk daalt tot 3°C. Druk de lever eventueel aan in de gewenste blokvorm om gelijkmatiger te kunnen versnijden.

Haal de lever uit de vacuümzak en versnijd in mooie plakken van 1,5 cm met een vetrandje. Verwarm een antikleefpan of de plancha op een matige temperatuur. De reeds gegaarde eendenlever zal immers snel kleuren.

Bak elke snede aan beide kanten en serveer naar keuze. Werk af met wat fleur de sel en Timutpeper.

"Wij zijn voortdurend op zoek naar creatieve manieren om een eigen stempel te drukken op onze gerechten."

YVES MATTAGNE

"Enkele druppels Knorr Professional Intense Flavours besparen ons uren mise-en-place."

WOUT BRU

Knorr
PROFESSIONAL
INTENSE
FLAVOURS
ROAST
UMAMI
WITH ONION & GARLIC
Knorr
PROFESSIONAL
INTENSE
FLAVOURS
CITRUS
FRESH
MADE FROM 750g OF MANDARIN
LIME & YUZU
MADE WITH NATURAL INGREDIENTS
Knorr
PROFESSIONAL
INTENSE
FLAVOURS
DEEP
SMOKE
SMOKED WITH MAPLE,
OAK AND HICKORY
MADE WITH NATURAL INGREDIENTS
s.ufs.com/intenseflavours
Unilever
Food
Solutions

INTENSE FLAVOURS