

SAUS

BIJ ASPERGES



INSPIRATIE, TRENDS, TIPS & TRICKS EN RECEPTEN

SAUS

BIJ ASPERGES

Het aspergeseizoen is weer begonnen! Bij asperges hoort uiteraard ook een goede saus als begeleider. Hoe kun je én creatief blijven, én de snelheid erin houden én margerijk koken? In dit receptenboek vind je alle informatie en inspiratie voor dit aspergeseizoen. Vijf snelle sausrecepten, elf mogelijke bereidingen van asperges, tips om meer marge te maken en drie complete aspergerechten die perfect zijn voor op je kaart, door onze chef Edwin van Gent. Laat je inspireren!

INSPIRATIE, TRENDS, TIPS & TRICKS EN RECEPTEN



INHOUD

Tijd winnen met asperges	3
5× snelle sausrecepten	4
11 bereidingen van asperges	6
Witte en groene asperges met Hollandaise en bieslookolie	8
Griet met gebrande asperges, gepofte ui, witte wijnsaus en bieslook	9
Asperges Benedict	10
5 tips voor meer marge met asperges (+9 recepttips)	11
Sauzenassortiment van UFS	12

TIJD WINNEN MET ASPERGES

Hollandaise is de perfecte, klassieke begeleider bij asperges. Helaas is het bereiden ervan behoorlijk arbeidsintensief en fout-gevoelig, zeker als je alles zelf maakt. Hoe blijf je je gasten in deze tijden een constante kwaliteit bieden, zonder in te leveren op smaak of creativiteit? En hoe behoud je de snelheid in je mise-en-place?

Wij serveren je graag tips voor snelheid tijdens het aspergeseizoen.

KANT-EN-KLAAR OF EEN KWALITATIEVE BASIS?

Hollandaise zelf maken is behoorlijk bewerkelijk, waardoor kennis en goed geschoold personeel nodig is. Anders heb je kans dat de saus in de schift raakt. Toch constante kwaliteit bieden en niet inleveren op smaak? Kies dan voor de kant-en-klare *Hollandaisesaus* van *Garde d'Or*: hiermee behoud je de constante kwaliteit, zelfs op dagen dat je minder personeel in je keuken hebt staan. De *Hollandaisesaus* blijft au-bain-marie stabiel en kan je van te voren in een kistje gieten en klaarzetten. Zo bespaar je tijd tijdens de uitgifte! Uiteraard biedt deze saus ook volop ruimte om deze te personaliseren, bijvoorbeeld met een castric. Geen tijd om die te maken? Voeg dan voor het zuurtje asperge-edik, gezeefde *Hellmann's Citrus Vinaigrette* of *Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh* aan de verwarmde hollandaise toe. Kijk op pagina 4 voor nog meer afleidingen.



"Het klinkt heel romantisch om 's ochtends vroeg te beginnen met sauzen beuken, maar die ruimte en kennis heb ik niet in huis. En dan komen we commercieel gezien niet uit."

LIEVER CONTINUÏTEIT DAN ZELF TIKKEN

Paul Voesenek, culinair verantwoordelijke bij horeca-exploitant Meyer Beheer, vertelt: "Onze Eggs Benedict is echt een hardloper tijdens de lunch. Het is een leuk gerecht met een getoast briochebrood met gebakken spinazie, zalm of ham, twee gepocheerde eieren en hollandaisesaus erbovenop. En natuurlijk tik ik een hollandaisesaus zelf blind. 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. Continuïteit is het allerbelangrijkste. Kijk maar naar een succesformule als McDonald's, hun cheeseburger is overal hetzelfde. Kwaliteit moet je borgen. Dat doen wij met de juiste inkopen. We hebben de hollandaisesaus ook nog zelf in onze productiekeuken proberen te maken. Maar die kregen we niet zo stabiel. Het leek wel op de vulling van een puddingbroodje. Dit pak is voor ons een prima oplossing: goede saus die altijd hetzelfde smaakt en door iedereen te bereiden is."



TIP 1 KOOP DE ASPERGES GESCHILD

Een simpele tip, maar het scheelt veel tijd die je dan kan gebruiken om het gerecht extra aandacht te geven. Vraag naar geschilde asperges en laat de kontjes meeleveren zodat je die kunt verwerken in een heerlijke fond (zie tip 4).



TIP 3 ASPERGES SOUS-VIDE GAREN

Door asperges van te voren sous-vidé te garen heb je meerdere voordelen. Het scheelt je op het moment van bestelling enorm veel tijd, want ze liggen gekoeld klaar voor gebruik. Je kan de asperges groots inkopen wanneer ze op zijn voordeligst zijn en kan ze bij de service per portie pakken. Daardoor heb je ook veel minder verspilling; je bereidt alleen wat je op dat moment nodig hebt. Daarbij zijn je asperges vacuüm verpakt maar liefst 6 weken houdbaar. Geen voedselverspilling en hygiënisch.



TIP 2 ASPERGES BLANCHEREN EN MARINEREN



Blancheer de asperges en giet *Hellmann's Citrus Vinaigrette* of *Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh* op de warme asperges en koel terug. Zo zijn ze een aantal dagen te gebruiken, dus dit bespaart tijd in de dagelijkse mise-en-place. Deze gemarineerde asperges kan je goed gebruiken in diverse voorgerechten of salades.



TIP 4 FOND VAN ASPERGESCHILLEN

Koop je je asperges ongeschild? Dan kun je de schillen koken voor een aspergefond. De schillen niet langer dan 20 minuten laten trekken anders wordt je fond bitter. Deze fond is te gebruiken om asperges in af te koken en om saus en soep mee te maken. 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.



5x snelle sausrecepten

VOOR BIJ ASPERGES

1 MIMOSA-SAUS



Ingrediënten

- 80 g Knorr Botersaus met citroen
- 12 g limoensap
- 5 g Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh
- 2 st eieren, hardgekookt
- 60 g sjalot, fijngesneden
- 10 g bieslook
- 10 g peterselie
- 4 g dragon

Bereiding

Breng vier deciliter water aan de kook en voeg de botersauspoeder toe. Voeg het limoensap en de citrus toe. Kook het geheel drie minuten door. Snijd de eieren in brunoise en de kruiden fijn. Meng op het laatste moment het mimosa-garnituur met de botersaus.



TIP: Verrijk je aspergesaus met garnituren. Dat gekookte eitje kan niet alleen naast de asperges, maar ook erbovenop. Door aspergegarnituren in de saus te verwerken verras je je gasten met een nieuwe kijk op klassieke aspergerechten. Breng je frisse citroenbotersaus eens op smaak met mimosa-garnituur: limoen, hardgekookt ei, fijngesneden sjalot en verse kruiden.

TIP 2: Wel de snelheid behouden, maar toch eens iets anders serveren dan hollandaise? Probeer dan eens de Knorr Botersaus met Citroen. Een verfrissende basissaus, bereid met echte boter en een vleugje citroen. Klop deze met de staafmixer op om de saus extra luchtig te maken voor meer rendement!

2 ZWARTEKNOFLOOK-HOLLANDAISE



Ingrediënten

- 3 dl Knorr Garde d'Or Hollandaise saus
- 50 g zwarte knoflookpuree

Bereiding

Verwarm de hollandaisesaus en voeg de zwarte knoflook toe. Passeer de saus en giet het geheel in een sifon. Zet de sifon onder druk met twee patronen.



TIP: Pak die kidde voor je hollandaisesaus. Textuur is erg belangrijk bij de klassieke hollandaisesaus. Door een sifon te gebruiken, ben je verzekerd van een zijdezachte luchtige structuur. Als bonus haal je op deze manier ook meer opbrengst uit je saus, wat je rendement verhoogt.

3 HOLLANDAISE MET CITRUS



Ingrediënten

- 2 dl Knorr Garde d'Or Hollandaise saus
- 30 g Hellmann's Citrus Vinaigrette

Bereiding

Verwarm de hollandaisesaus en voeg de citrusvinaigrette toe. Passeer de saus en giet het geheel in een sifon. Zet de sifon onder druk met twee patronen.



TIP: Hollandaisesaus is door zijn eenvoud uitermate geschikt om afleidingen van te maken. Geef je saus je eigen handschrift door een nieuwe smaak in de saus te introduceren. Een zuurtje doet het altijd goed, zoals in deze hollandaise met citrus, waarbij wat *citrusvinaigrette* wordt toegevoegd aan *Knorr Garde d'Or Hollandaise*. Maar je kunt ook kiezen voor rolmopsennat, miso, gin, mosterd, kimchi of *Intense Flavours Citrus Fresh*.

4 VEGA BEURRE BLANC



Ingrediënten

2,5 dl witte wijn
75 g wittewijnazijn
3 st wittepeperkorrels, gekneusd
1 st sjalotten,
fijngesneden
5 dl plantaardige room
6 g Knorr Professional Liquid Concentrate Groenten

Bereiding

Breng de witte wijn samen met de azijn, peper en de sjalotjes aan de kook. Reduceer tot ca. 1 dl in. Breng de plantaardige room aan de kook en reduceer deze tot de helft in. Passeer de ingekookte wijn en vermeng deze met de ingekookte roomvervanger. Breng op smaak met de Liquid Concentrate Groenten.



TIP: Verrijk je beurre blanc met een kruidenolie. Een frisgroene kruidenolie geeft je beurre blanc extra pit én een mooi, schitterig druppel-effect. Je kunt deze kruidenolie eenvoudig zelf maken door bijvoorbeeld bieslook, kervel of dille kort te blancheren en vervolgens met olie te pureren in de thermoblender. Je kan deze kruidenolie heel goed in bulk bereiden en in de vriezer bewaren, dan blijft-ie enkele maanden goed!

TIP 2: Knorr Professional Liquid Concentrate Groenten geeft balans aan het gerecht. Deze Liquid Concentrate-variant is plantaardig en voegt onmiddellijk smaak toe.

5x snelle sausrecepten

VOOR BIJ ASPERGES

5 DRAGON-ROOMSAUS

Ingrediënten

1 dl witte wijn
50 g sjalotjes, fijngesneden
3 dl Knorr Professional
Authentieke Kippenfond
3 dl room
5 g dragon
60 g boter
– Knorr Professional
Liquid Concentrate Kip

Bereiding

Breng de witte wijn met de sjalotjes aan de kook. Reduceer de witte wijn tot de helft in en voeg de kippenfond en de room toe. Reduceer tot de gewenste dikte en passeer de saus. Voeg de dragon toe, monteer met wat boter en breng op smaak met Liquid Concentrate Kip.



TIP: Garneer met gezouten eidooier. "Laat één ingrediënt drie keer terugkomen in je gerecht", is een bekende kooktip van chef Yotam Ottolenghi. Geef het eens een kans bij een aspergegerecht door asperges te combineren met een gepocheerd ei, hollandaisesaus en: gezouten eidooier. Door eidooiers te drogen in zout harden ze uit, waardoor je deze net als parmezaanse kaas over je gerecht heen kan raspen.

TIP 2: Met Knorr Professional Liquid Concentrate Kip creëer je snel diepte in de smaak van je gerecht.



11 BEREIDINGEN VAN ASPERGES

Heb jij het witte goud al eens in de diepvries of rookoven bereid?

De asperge is een van de laatste echte Nederlandse seizoensgroenten. De koningin der groenten is zo'n 4 maanden per jaar verkrijgbaar, van maart tot en met juni. Wil je het meeste uit het aspergeseizoen halen? Serveer het witte goud dan in verschillende bereidingen, van klassiek gekookt tot gerookt of rauw. Dit zijn 11 manieren om asperges klaar te maken:



1. KOKEN

De meest klassieke bereiding van asperges: koken in water met een flinke klont roomboter en een snuf zout. Schil de asperges en leg de asperges in een passende pan. Breng de schillen in water met zout aan de kook en passeer het kookvocht. Giet het kokende vocht op de asperges en breng ze aan de kook. Draai de hittebron uit en laat de asperges in het kookvocht afkoelen. Snijd de asperges bij en verwarm ze in het kookvocht.

2. RAUW

Wist je dat je asperges niet per se hoeft te garen? Als je er met een dunschiller flinterdunne repen van snijdt, kun je die rauw verwerken in een salade of gebruiken als crunchy garnering.

3. STOMEN

Asperges kun je ook perfect garen in de stoomoven. Op 100°C zijn AA-klasse asperges gaar in ongeveer een kwartier en blijven de smaken mooi behouden. Serveer je de asperges met aardappelen en eitjes? Dan kun je die mooi tegelijkertijd stomen voor een makkelijk hands-free gerecht.

4. GRILLEN

De perfecte asperges met mooie grillstrepen krijg je door het witte goud eerst ongeveer 4 minuten voor te koken. Laat afkoelen in het kookvocht en gaar ze verder door de asperges zo'n 2 minuten per kant te grillen. Kies voor een kamado of dichte barbecue voor extra rook-smaak.

5. SOUS VIDE

Veel chefs zweren bij sous vide bereide asperges, omdat die kooktechniek zorgt voor meer smaak dan koken. Vacumeer de geschilde asperges met boter, zout, peper en eventueel wat citroenzeste of foelie en gaar ze in 35 minuten in de combisteamer op 92°C. Voor nog meer smaak kun je de asperges vervolgens bruin bakken in het kookvocht, zoals in dit recept voor [parelgorrisotto met gebakken asperges, bloemkool en ham](#).

6. BRANDEN

Door gekookte of gevacumeerde asperges kort met een *gasbrander te bewerken*, krijgen de groentes een mooie geschroeide uitstraling en een subtiele rookmaak. Een win-win dus! Probeer deze techniek uit met ons recept voor *gebrande asperges met Hollandaise, hazelnoot, gevogelteglace, bloemetjes en krokante kippenhuid*. Op zoek naar een snel recept? Ga dan voor deze gebrande asperges met *Knorr Garde d'Or Hollandaise*.

7. ROKEN

Roken geeft een rijke smaak aan de van zichzelf vrij milde asperges. Je kunt de koningin van de groenten roken in een rooktrommel of rookoven, zoals in dit recept voor gerookte makreel en *gerookte asperges met vadouvan hollandaise*. Maar het is ook mogelijk om de asperges te roken op hooi in de kamado, een favoriet in de keukens van sterrenrestaurant Brienen aan de Maas.

8. PEKELEN

Gepekeld asperges hebben dezelfde zachte textuur als gekookte asperges, maar een compleet verschillende, diepe smaak. Je pekelt asperges door ze in dunne plakken te snijden. Deze bestrooi je met zeezout en suiker (reken ongeveer 2 gram zout en 1 gram suiker per asperge). Laat het geheel een uur staan en verwijder dan zout en suiker en dep de groenten droog. Je kunt de aspergeslierten nu verder verwerken in bijvoorbeeld een salade met een lekkere vinaigrette.

9. DIEPVRIEZEN

Diepvriezen is de favoriete techniek voor asperges van sterrenchef Eric Swaghoven. Hij schilt de asperges, vacumeert ze en bewaart ze vervolgens 24 uur in de vriezer. Dat verandert de textuur, waardoor ze halfgaar uit de vriezer komen. Deze bereiding is erg interessant om eens mee te experimenteren en kan je veel tijd besparen.

10. BAKKEN

Houd je van asperges met een beetje bite? Bak ze dan eens in de pan. Omdat de groenten snel gaar zijn, is het niet nodig om ze voor te koken. Op laag vuur bak je ze in zo'n 10 minuten gaar, waarna je ze eventueel nog kunt laten sudderen in wat room of bouillon.

11. FERMENTEREN

Loopt het water je in de mond bij de gedachte aan *lamstong met krokante aardappel, gefermenteerde asperges en piccalilly-hollandaise*? Geef je asperges dan eens de Nordic Cuisine behandeling en laat ze *twee weken fermenteren*. Zo uitgesproken heb je ze nog nooit geproefd!



**GOOI
NIKS
WEG!**

Gooi die aspergeschillen en -uiteinden niet weg! Die kun je namelijk eenvoudig gebruiken als basis voor soepen en sauzen. Zo maak je extra marge op je aspergerechten. *Ontdek ook onze andere tips om je marge te verhogen tijdens het aspergeseizoen.*

Witte en groene asperges

MET HOLLANDAISE EN BIESLOOKOLIE



Ingrediënten (voor 10 personen)

- 30 st witte asperges
- 30 g olijfolie met citroen
- 5 g zout
- 7 g suiker
- 30 st groene asperges
- 5 dl Knorr Professional Kippenfond Authentiek
- 2,5 dl Knorr Garde d'Or Hollandaise saus
- 15 g kruidenedik
- 5 g olijfolie met citroen
- 0,5 dl bieslook olie

Bereiding

Asperges Schil de witte asperges en doe ze in een passende vacuümzak. Voeg de olijfolie, suiker en het zout toe en trek het geheel vacuüm. Kook de asperges op 92°C ca. 18 à 20 minuten in de combisteamer. Haal de asperges uit het vacuüm en portioneer ze. Schil de groene asperges en blancheer ze in water met wat zout. Portioneer de asperges en brand de asperges met behulp van een brander af.

Glace Reduceer de kippenfond rustig tot 1/3 in.

Hollandaise Verwarm de hollandaisesaus en voeg wat kruidenedik toe en giet het geheel in een sifon. Zet de sifon onder druk met een patroon en houd deze 'au bain marie' warm.

Opmaak Verdeel de gebrande asperges over de borden. Maak ze af met de Hollandaise, glace en de bieslookolie.

TIP: Bewaar de hollandaise-saus au-bain-marie, zo blijft hij warm en stabiel. Heb je ruimte voor wat minder couverts of wil je minder waste en lagere uitgaven? De Hollandaise saus is ook verkrijgbaar in 250 ml-verpakkingen.

TIP 2: De Knorr Professional Kippenfond Authentiek is gemaakt met natuurlijke ingrediënten.

Griet met gebrande asperges en gepofte ui

MET WITTE WIJNSAUS EN BIESLOOK



Ingrediënten (voor 10 personen)

20 st witte asperges
20 g olijfolie met citroen
3 g zout
5 g suiker
20 st groene asperges

10 st zoete uien
30 g boter
- zout & peper

700 g grietfilet
30 g geklaarde boter

5 g Knorr Professional
Liquid Concentrate Vis
3 dl Knorr Garde d'Or
Witte Wijnsaus

0,5 dl bieslookolie
1 bakje klavervaring

Bereiding

Asperges Schil de witte asperges en doe ze in een passende vacuümzak. Voeg de olijfolie, suiker en het zout toe en trek het geheel vacuüm. Kook de asperges op 92°C ca. 18 à 20 minuten in de combi steamer. Haal de asperges uit het vacuüm en portioneer ze. Schil de groene asperges en blancheer ze in water met wat zout. Brand de asperges met behulp van een brander af.

Uien Verpak de uien in aluminiumfolie en pof ze in de oven gedurende ca. 45 minuten op 175°C. Laat ze afkoelen. Pel en halveer de uien, kruid ze met zout en peper en bak ze vervolgens nog even kort op de snijkant in wat boter.

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 visfond toe. Voeg de wittewijnsaus toe en breng de saus aan de kook. Roer voor het afmaken de bieslookolie door de wittewijnsaus.

Opmaak Verdeel de gebakken griet samen met de gebrande asperges en de uitjes over de borden. Giet de saus erbij en garneer met wat klavervaring.



TIP: Met de Liquid Concentrates krijg je meer smaak in minder tijd. Doordat ze vloeibaar zijn kun je het gecontroleerd schenken en geeft het direct en snel smaak aan je gerechten. Ze zijn koud en warm aan je gerecht toe te voegen en het resultaat is direct te proeven. Je bespaart met Liquid Concentrates heel wat uren reduceren van je fond. Daardoor voorkom je overdosering. Ze zijn verkrijgbaar in zes verschillende smaken en allen zijn gluten- en lactosevrij. Zo kun je makkelijk variëren in recepten.

Asperges Benedict

DIT IS ONZE VERSIE VAN DE WERELDBEROEMDE 'EGGS BENEDICT' DIE TIJDENS HET ONTBIJT EN DE BRUNCH GESERVEERD WORDEN. ONZE VERSIE PAST OOK NOG EENS IN DE LUNCH EN HET DINER!



Ingrediënten (voor 10 personen)

- 20 st asperges
- 10 st eieren
 - azijn
- 10 plakken brioche brood
 - geklaarde boter
- 500 g Hollandse spinazie
 - zout en peper
- 400 g beenham, in plakken
- 2,5 dl Knorr Garde d'Or Hollandaise Saus 1L
- 20 g kruiden

Bereiding

Asperges Schil de asperges. Kook de asperges met wat zout en laat ze in het kookvocht afkoelen. Snijd de asperges en verwarm ze in het kookvocht.

Eieren Pocheer de eieren in water met een scheutje azijn.

Garnituur Steek de plakken briochebrood uit met een ronde steker. Rooster of bak het brood in de pan met wat boter bruin. Was de spinazie en stook deze kort met wat boter en breng op smaak. Snijd de ham in dunne plakken.

Saus Verwarm de Hollandaise saus en giet deze in een sifon. Zet de sifon onder druk met een patroon en houd deze 'au bain marie' warm.

Opmaak Verdeel de brioche over de borden en bouw deze op met de spinazie, asperges, ham en daarop het gepocheerde ei. Maak de Benedicteieren af met de Hollandaise en de kruiden.

TIP: Er zijn veel verschillende Knorr Garde d'Or basissauzen verkrijgbaar, zoals de Mosterd-saus, Kerriesaus of Champignon-saus. De producten bieden een constante kwaliteit, waar je gemakkelijk een eigen draai aan kan geven. Ideaal als je wat meer wil variëren in je recepten.

5 TIPS VOOR MEER MARGE MET ASPERGES

(+9 recepttips)

Jij weet als chef precies hoe asperges aan de bijnaam 'het witte goud' komen: de groentes zijn schreeuwend duur. Maar de exclusieve groente is wel heerlijk en trekt elk seizoen veel gasten naar de horeca. Met deze tips zet je aspergegerechten op de kaart waar je een mooie marge op kunt pakken.



1. Neem de aspergekneusjes

Sommigen asperges zijn krom, te dik, gebarsten of gebroken. Dat is natuurlijk geen gezicht als je ze traditioneel serveert. Maar als ze worden verwerkt in soep of saus, maakt dat niets uit. Vraag de lokale teler of hij een mooi prijsje voor je maakt. Zo houd jij een stuk meer over aan je Oosterse aspergesoep of aspergelasagne met spinazie en kaas.

2. Gooi niks weg

Restjes weggooien? Echt niet! Aspergeschillen en -uiteinden kun je namelijk erg eenvoudig gebruiken als basis voor soepen en sauzen. Mocht dat in alle drukte van de dag niet uitkomen, dan kun je de restjes ook invriezen.

3. Schrap vis en vlees

Asperges kunnen perfect de hoofdrol spelen in een gerecht. Biedt ze dus gerust aan zonder vis of vlees, niemand zal dat missen in een lekker aspergegerecht. Ga voor asperges met een 64°C eitje en een aardappelwafel of serveer gebrande asperges met een hollandaisesaus en bieslookolie. Door je asperges als vegetarische optie aan te bieden, compenseer je de hogere inkooprijzen van het witte goud. Risotto is ook een perfect vleesvrij aspergegerecht. Wanneer je Authentieke Groentebouillon van Knorr Professional gebruikt en de risotto bereidt in de oven, bespaar je bovendien op energiekosten en manuren.



4. Kies voor convenience

Asperges zijn kostbaar, maar nog altijd minder duur dan de uren van je keukenpersoneel. Het kan daarom voordeliger zijn om je asperges voorgeschild te kopen. Alleen nog even koken en ze zijn klaar om te serveren. Gebruik je de schillen altijd voor je saus? Ook dan hebben we een slimme tip: bij deze zalm met asperges en geroosterde amandelen zit een romige saus op basis van Knorr Professional aspergecrèmesoep. Die ziet er opgespoten met een siphon erg high-end uit, en zo smaakt-ie ook. Door conveniencesoepen als basis voor te gebruiken, ben je sowieso verzekerd van een mooie marge. Deze Hollandse aspergesoep met gebakken ei is klaar in 5 minuten en je kunt zoveel of weinig soep maken als nodig is. Dat betekent geen waste!



5. Maak een groentemix

Natuurlijk is een bord met tien asperges heerlijk decadent, maar daar houd je niets aan over. Doe eens creatief en mix je asperges met andere seizoensgroenten. Groene en witte asperges zijn een bewezen combinatie, maar asperges gaan ook goed samen met

bloemkool, bewijst deze parelgort-
risotto met gebakken asperges. En schorseneren waren vroeger de armeluisasperges, die twee passen uitstekend samen. Zo druk je de kosten en speel je met smaken.

6. Stimuleer de bijverkoop

Voeg asperges in het seizoen toe als bijgerecht op de kaart. Bestelt een gast geen asperges? Zorg dat je bediening het aspergebijgerecht proactief aanbiedt. Een andere mogelijke upsell is gerookte zalm, livarham of zelfs kaviaar als extra optie geven bij vegetarische aspergegerechten. Probeer het eens uit bij asperges benedict (zie pagina 10).



Sauzenassortiment

Bestel gemakkelijk en snel via unileverfoodsolutions.nl.
De producten worden geleverd door jouw grossier naar keuze.

Hellmann's Sandwich Sauzen



- Spread op basis van verschillende groenten
- Voor warm en koud gebruik

	Inhoud	Opbrengst	EAN Code	Glutenvrij	Lactosevrij	Vegetarisch	Veganistisch
Honing-Mosterd	570 ml	nvt	8712100473494			✓	
Paprika Tabasco	570 ml	nvt	8712100472152			✓	✓

Knorr Jus Poeder



- Goed oplosbaar
- Gladde structuur

	Inhoud	Opbrengst	EAN Code	Glutenvrij	Lactosevrij	Vegetarisch	Veganistisch
Braadjus	1,4 kg	20L	8711100058779				
Vegetarische Jus	1,35 kg	30L	8712566204946			✓	✓
Vleesjus	1,43 kg	26L	8711200467884				
Vleesjus	10 kg	182L	8722700586999				
Vleesjus zoutarm	850 g	17L	8711100419990				

Knorr Basissauzen Poeder



- Klassieke gebonden sauzen
- Te gebruiken als basis

	Inhoud	Opbrengst	EAN Code	Glutenvrij	Lactosevrij	Vegetarisch	Veganistisch
Demi-Glace saus	1,475 kg	15,5L	8711100419518				
Espagnolesaus	1,35 kg	18L	8712566128624				
Gebonden kalfsjus	1,365 kg	21L	8712566128563				
Tomatensaus	1,33 kg	10L	8711100419358			✓	✓
Witte saus	1 kg	10L	8711100419457				

Knorr 1-2-3 Basissauzen Poeder



- Klassieke gebonden sauzen
- Te gebruiken als basis
- Inclusief zoutarme varianten

	Inhoud	Opbrengst	EAN Code	Glutenvrij	Lactosevrij	Vegetarisch	Veganistisch
Hollandaisesaus	3,75 kg	32L	8712566778409				
Witte Crème zoutarm	1 kg	10L/12,5L	8711200560370	✓		✓	✓
Tomaat zoutarm	950 g	12L/14,5L	8711200559930	✓		✓	✓
Espagnole zoutarm	950 g	9,5L	8711100419839	✓			
Hollandaise zoutarm	1,08 kg	8L	8711200559879				

Knorr Afgeleide Sauzen Poeder



- Klassieke gebonden sauzen
- Als basis te gebruiken of direct te serveren

	Inhoud	Opbrengst	EAN Code	Glutenvrij	Lactosevrij	Vegetarisch	Veganistisch
Champignonsaus	1,1 kg	8,5L	8712566213382				✓
Groene Pepersaus	1,2 kg	10L	8712566204984				
Botersaus met Citroen	1 kg	5,25L	8711200573295				✓
Hollandaisesaus	1,215 kg	11L	8712100342455				
Jachtsaus	1,12 kg	13L	8712566218530				
Kaassaus	1,2 kg	7L	8711100419198				
Kerriesaus	1,4 kg	16,5L	8711100419396				✓
Stroganoffsaus	1 kg	6,5L	8712566222001				✓

Knorr Collezione Italiana Sauzen Poeder



- De klassieke Italiaanse pastasauzen
- Te gebruiken als basis of direct te serveren

	Inhoud	Opbrengst	EAN Code	Glutenvrij	Lactosevrij	Vegetarisch	Veganistisch
Carbonara	1,23 kg	8L	8722700163138				

Knorr 1-2-3 Koude Basis Sauzen en Mixen



- Koud & Warm aanmaakbaar
- Zeer geschikt voor ontkoppeld koken

	Inhoud	Opbrengst	EAN Code	Glutenvrij	Lactosevrij	Vegetarisch	Veganistisch
Basis Vleesjus	1 kg	15L	8717163837863	✓	✓		
Bruine saus soep + saus	3 kg	46L/54,5L	8711200570355	✓	✓	✓	✓
Tomaten soep + saus	3 kg	30L/37,5L	8714100851159	✓	✓	✓	✓
Vleesjus	3 kg	46L	8714100851234	✓	✓		
Witte Crème soep + saus	3 kg	10L	8714100869338	✓			✓
Hollandaisesaus	3 kg	22L	8714100851111	✓			
Groentesaus	3 kg	18,75L	8714100851104	✓			✓
Koude basis Ragout	3 kg	17,5L	8714100851074	✓			
Vegetarische Jus	3 kg	90L	8714100851203	✓	✓	✓	✓

Knorr Professional Authentiek Demi Glace & Fonds



- Authentieke smaak, perfect als basis voor je eigen sauzen
- Gemaakt met echt vlees en natuurlijke ingrediënten
- Kant-en-klaar in 1L stazak

	Inhoud	Opbrengst	EAN Code	Glutenvrij	Lactosevrij	Vegetarisch	Veganistisch
Demi-Glace	1L	nvt	8720182470607	✓	✓		
Kippenfond	1L	nvt	8720182470836	✓	✓		
Kalfsfond	1L	nvt	8720182470829	✓	✓		

Sauzenassortiment

Bestel gemakkelijk en snel via unileverfoodsolutions.nl.
De producten worden geleverd door jouw grossier naar keuze.

Knorr Garde d'Or Sauzen Vloeibaar



- Klassieke romige varianten
- Te gebruiken als basis- of als kant-en-klare saus om direct te serveren

	Inhoud	Opbrengst	EAN Code	Glutenvrij	Lactosevrij	Vegetarisch	Veganistisch
Béarnaisesaus	1L	nvt	3011360014344				
Bruine pepersaus	1L	nvt	8710847200212				
Champignonsaus	1L	nvt	8710847200113			✓	
Groene pepersaus	1L	nvt	8710847304811				
Hollandaisesaus	1L	nvt	8710847200014				
Kaassaus	1L	nvt	8710847305313				
Kerriesaus	1L	nvt	8710847202117			✓	
Mosterdsaus	1L	nvt	8720182551689			✓	
Rode wijnsaus	1L	nvt	8710847303319				
Roquefortsaus	1L	nvt	8722700169864				
Vissaus	1L	nvt	8710847200311				
Witte basissaus	1L	nvt	8710847202315				
Witte wijnsaus	1L	nvt	8712100495991			✓	
Hollandaisesaus	250 ml	nvt	8710522796542			✓	
Champignonsaus	250 ml	nvt	8710522796054			✓	
Groene pepersaus	250 ml	nvt	8710847316814				
Basis voor Witte saus	2,5 kg	12,5L	7310390043208				
Basis voor Bruine saus	2,5 kg	12,5L	7310390043215				
Basis voor Jus	2,5 kg	22,5L	7310394000160				

Knorr Professional Basissauzen Vloeibaar



- Goed alternatief voor zelfgemaakt
- Moderne lichte jus

	Inhoud	Opbrengst	EAN Code	Glutenvrij	Lactosevrij	Vegetarisch	Veganistisch
Demi-Glace saus	1L	nvt	8718114713090				
Gebonden Kalfsjus	1L	nvt	8718114713212				
Kreeftenjus	1L	nvt	8718114825946				
Kippenjus	1L	nvt	8718114782379				
Kalfsjus	1L	nvt	8718114837062				

Calve Pinda- en Satésaus Pasta



- Te gebruiken als basis voor satésaus
- Te gebruiken als kant-en-klare saus

	Inhoud	Opbrengst	EAN Code	Glutenvrij	Lactosevrij	Vegetarisch	Veganistisch
Satésaus	2,5 kg	5,5L	8712100285745				
Satésaus	10 kg	22L	8712100285752				
Satésaus Indonesia	2,5 kg	5,5L	8712100285868				
Satésaus Indonesia	10 kg	22L	8712100285806				
Satésaus kant en klaar	2,5 kg	nvt	8712100265822			✓	
Satésaus kant en klaar	4 x 2,5L	nvt	8712566239351			✓	
Pindakaas	10 kg	nvt	8710847194207			✓	✓

Knorr Professional Aziatische Saus Vloeibaar



- Kant-en-klaar
- Voor warm en koud gebruik

	Inhoud	Opbrengst	EAN Code	Glutenvrij	Lactosevrij	Vegetarisch	Veganistisch
Knorr Chinese Zoetzure Saus	2,2L	nvt	4007801112945	✓	✓	✓	✓

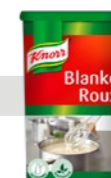
Knorr Professional Italiaanse Tomatensauzen Vloeibaar



- Gemaakt in Italië, authentiek receptuur
- Te gebruiken als basis

	Inhoud	Opbrengst	EAN Code	Glutenvrij	Lactosevrij	Vegetarisch	Veganistisch
Tomaat Basilicumsaus	2,25L	nvt	8722700187929	✓	✓	✓	✓
Peperonata	2,6 kg	nvt	8711100648338	✓	✓	✓	✓
Polparicca di Pomodoro	2,55 kg	nvt	8712100642180	✓	✓	✓	✓
Tomatino tomatenpulp	4 kg	nvt	8711100648208	✓	✓	✓	✓
Tomatino tomatenpulp	3 kg	nvt	5411100209210	✓	✓	✓	✓
Tomato Pronto Napoletana	2 kg	nvt	9000275766107	✓	✓	✓	✓
Tomato Pronto Napoletana	3 kg	nvt	8712566255177	✓	✓	✓	✓

Knorr Roux



- Lost direct op zonder klontvorming
- Neutraal van smaak

	Inhoud	Opbrengst	EAN Code	Glutenvrij	Lactosevrij	Vegetarisch	Veganistisch
Roux blank	1 kg	nvt	8711100637011			✓	✓
Roux blank	10 kg	nvt	8711100637141			✓	✓
Roux blank	20 kg	nvt	8711100637066			✓	✓
Roux bruin	1 kg	nvt	8711100637035			✓	✓
Roux bruin	10 kg	nvt	8711100637158			✓	✓

Knorr 1-2-3 Binder



- Lost direct op zonder klontvorming

	Inhoud	Opbrengst	EAN Code	Glutenvrij	Lactosevrij	Vegetarisch	Veganistisch
Binder koude basis	2 kg	nvt	8711200570478	✓	✓	✓	✓

Knorr Maizena Express



- Lost direct op zonder klontvorming
- Glutenvrije binder

	Inhoud	Opbrengst	EAN Code	Glutenvrij	Lactosevrij	Vegetarisch	Veganistisch
Maizena Blank	1 kg	nvt	8711100680116	✓			
Maizena Bruin	1 kg	nvt	8711100680123	✓			



**MEER INSPIRATIE, TRENDS, TIPS & TRICKS
EN RECEPTEN MET ASPERGES?**

KIJK OP [UFS.COM/ASPERGES](https://www.ufs.com/asperges)



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.