



**GA VOOR
DE WINST!**



GEÏNSPIREERD DOOR
**FUTURE
MENUS**



Je keuken werkt als één team en levert een herkenbare, rendabele totaalervaring met grip op foodcost. **Future Menus** inspireert de wereldse gerechten in deze brochure, waarin beleving en doordachte smaakcombinaties centraal staan - klaar voor je menu.

Wesley Bay, culinair adviseur UFS

 @chefwesley_

MAAK HET VERSCHIL!

GEÏNSPIREERD DOOR
**FUTURE
MENUS**

Interesse of vragen? Neem contact op met onze Customer Service op **ufsbe.services@unilever.com** of **0800/16 121**.

Aankooprijzen: disclaimer: de prijzen en foodcost die worden weergegeven zijn een indicatie, gebaseerd op grossiers uit de markt. Die zijn onderhevig aan fluctuatie door seizoensverandering en toevoer. UFS kan op geen enkele manier verantwoordelijk gehouden worden voor enige afwijkingen ten opzichte van de realiteit.





KLAAR OM JOUW MENU FUTUREPROOF TE MAKEN

Met Future Menus vertalen we internationale foodtrends naar haalbare inspiratie, concrete toepassingen die werken in je keuken.

DINER DESIGNED

Geef je gasten de regie in eigen handen. Laat hen zelf gerechten personaliseren voor een onvergetelijke ervaring.

GEÏNSPIREERD DOOR

**FUTURE
MENUS**

BORDERLESS CUISINE

Verbind meerdere culinaire culturen tot nieuwe, harmonieuze gerechten waarbij authenticiteit en het vakmanschap van de chef centraal staan.

CULINARY ROOTS

Geef traditie in 2026 een frisse, toegankelijke twist: superlokaal, verhaalgedreven en met zichtbaar meesterschap.

STREET FOOD COUTURE

Geef streetfood een upgrade met betere ingrediënten en meer ambacht, maar behoud de losse, 'ontdek-het-zelf'-vibe waar Gen Z zo van houdt.

**Ontdek
alles
over
Future
Menus**





OVERZICHT

USA



1. Roasted Chicken Wings
2. Eggs Benedict
3. Ribs'n Waffles
4. Italian Mac & Cheese
5. Pulled Pork Cheese Burger

CANADA



1. Chicken Waffle
2. Philly Steak Poutine
3. Gratin Zalm & Krab

MEXICO



1. Chipotle Chicken
2. Mexican Meatballs
3. Tostada Jalapeño Salsa
4. Chicken Enchilada



WIN 3X EEN TEAMDINER BIJ BLANCO!



KLIK HIER



KNORR PROFESSIONAL GARDE D'OR



KNORR PRIMERBA



KNORR PROFESSIONAL TOMATENSAUZEN





WIN 3X EEN TEAMDINER BIJ BLANCO!



Blanco: fusion van Mexican Flavours & Mediterranean Cuisine gecreëerd door chef David en Céline.



Chef David en creatieveling Céline brengen samen met hun enthousiast team hun passie voor food, travel & sfeer tot leven in Knokke. **Beantwoord de vragen en maak kans op één van de 3 teamdiners voor 4 personen in Blanco.**

Ik waag mijn kans!



Klik [hier](#) voor het wedstrijdreglement.



**GEROOSTERDE KIPPENVLEUGELS MET TOMAAT
EN CURRY & EEN SMOKEY PEPER-YOGHURTDIP**

€ 2,00
/PERSOON

INGREDIËNTEN (10 PERSONEN)

- 20 stuks kippenvleugels
- 50 g **Knorr Primerba Curry**
- 250 g **Knorr Professional Tomatino Tomatensaus**
- 30 g **Knorr Professional Knoflook Specerijenpuree**
- 200 ml **Hellmann's Yoghurt Style Dressing**
- 150 g **Hellmann's Real Mayonaise**
- 15 g **Knorr Primerba Tuinkruiden**
- 15 g **Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke**
- 10 g **Knorr Professional Pepermix Specerijenpuree**
- 6 stuks bleekselderstengels
- rode chilipeper of zoete puntpaprika
- 20 g bieslook
- 40 ml **Hellmann's Basilicum Vinaigrette**

**ROASTED
CHICKEN WINGS**



COOK & SAVE
13
PUNTEN



700 g =
10%
voordeliger
dan 340 g

COOK & SAVE
22
PUNTEN



**Klik hier voor het
volledige recept**



Smaakwinst:
werk de Knorr Professional Garde d'Or Hollandaisesaus af met een Knorr Primerba naar keuze en geef de saus een eigen signatuur. Minimale handelingen, maximaal rendement in de keuken.

€ 3,40
/ PERSOON

EGGS BENEDICT

**EGGS BENEDICT MET ASPERGES,
PASTRAMI EN DILLE-HOLLANDAISE**

INGREDIËNTEN (10 PERSONEN)

20 stuks	witte asperges
250 g	jonge spinazie
25 g	Knorr Professional Pepermix Specerijenpuree
10 sneden	briochebrood
10 stuks	eieren
500 g	Knorr Professional Garde d'Or Hollandaisesaus
25 g	Knorr Primerba Dille
400 g	pastrami
--	kervel



COOK & SAVE
7
PUNTEN



COOK & SAVE
15
PUNTEN



COOK & SAVE
14
PUNTEN

[Klik hier voor het volledige recept](#)





RIBS'N WAFFLES

€ 4,30
/PERSON

AARDAPPELWAFEL MET GEBRAISEERDE BEEF SHORT RIB, GEPEKELDE ROMANESCO EN BLOEMKOOL

INGREDIËNTEN (10 PERSONEN)

BEEF SHORT RIB

- 2,5 kg beef short ribs
- 1 l **Knorr Professional Garde d'Or Rode Wijnsaus**
- 35 g **Knorr Professional Knoflook Specerijenpuree**
- 35 g **Knorr Professional Pepermix Specerijenpuree**
- 15 g **Knorr Primerba Tijn**

AARDAPPELWAFELS

10 stuks vastkokende aardappelen, middelgroot

DRAGON-YOGHURTSAUS

- 150 ml **Hellmann's Real Mayonaise**
- 150 ml **Hellmann's Yoghurt Style Dressing**
- 35 g **Knorr Primerba Dragon**

COOK & SAVE
7
PUNTEN



COOK & SAVE
14
PUNTEN



[Klik hier voor het volledige recept](#)





€ 2,60
/PERSON

Tijdswinst:
met de kant-en-klare Knorr Professional Garde d'Or Kaassaus realiseer je snel een perfecte smeuijge basis. Voeg mozzarella toe voor extra kaasbeleving.

ITALIAANSE VARIANT VAN DE KLASSIEKE MAC & CHEESE

INGREDIËNTEN (10 PERSONEN)

- 400 g salsiccia of gemengd gehakt
- 7 g venkelzaad
- 200 g erwten
- 500 g **Knorr Professional Maccheroni Deegwaren**
- 1 l **Knorr Professional Garde d'Or Kaassaus**
- 40 g **Knorr Primerba Bouquet all'Italiana**
- 200 g geraspte mozzarella
- 300 g **Knorr Professional Tomatino Tomatensaus**

ITALIAN BREADCRUMBS

INGREDIËNTEN (10 PERSONEN)

- 400 g panko
- 40 g **Knorr Primerba Bouquet all'Italiana**



ITALIAN MAC & CHEESE



[Klik hier voor het volledige recept](#)





PULLED PORK CHEESE BURGER

€ 3,00
/PERSON

SIZZLING PULLED PORK CHEESE BURGER

INGREDIËNTEN (10 PERSONEN)

PULLED PORK

- 400 ml **Knorr Professional Demi-Glace**
- 800 g **Knorr Professional Tomatino Tomatensaus**
- 200 g ketchup
- 40 g worcestersaus
- 120 g ciderazijn
- 40 g Luikse siroop
- 250 g **Knorr Professional Knoflook Specerijenpuree**
- zout en peper
- 2 kg varkensspiering

BURGER

- 10 stuks briochebroodjes
- 200 g witte kool, fijngesneden
- 200 g rode kool, fijngesneden
- 70 ml **Hellmann's Honing-Mosterd Dressing**
- 1 l **Knorr Professional Garde d'Or Kaassaus**
- 200 g **Amora Mosterd Dijon Saus**
- 200 g geraspte cheddar
- 1,2 kg pulled pork



Klik hier voor het volledige recept



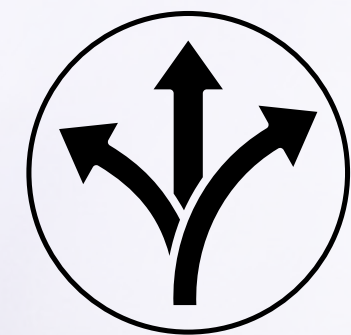


VERTROUWDE BASIS, SCOOR MET CREATIVITEIT

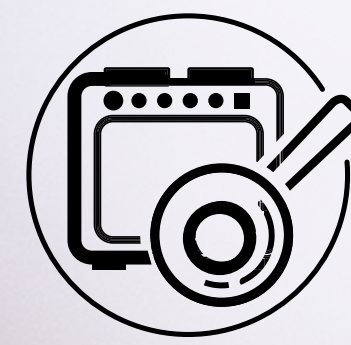
11
VARIËTEITEN



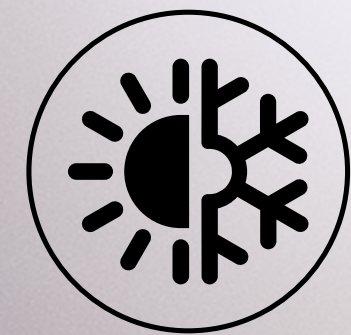
Perfecte, betrouwbare basis
Binnen minuten te serveren



**VEELZIJDIG: AANPASBAAR
AAN JE EIGEN SMAAK**



Magnetron- en bain-marie
stabiel (ideaal voor
bezorging en afhaal)



Geschikt voor warme
en koude bereidingen



Inclusief 9 glutenvrije variëteiten



Meer info
over onze
**Garde d'Or
Sauzen**



“Voor warme of koude bereidingen? De kwaliteit en smaak van Knorr Professional Garde d'Or blijven consistent.”

Wesley Bay, culinair adviseur UFS





Tijdswinst:

kruid je kippenfilets met Knorr Professional Specerijenpurees voor een directe, rijke en intense smaak. Doordat je ze meteen kunt bakken, win je kostbare tijd in je mise-en-place.

CANADA
STREETFOOD COUTURE

CHICKEN WAFFLE

€ 2,20
/PERSON



KROKANTE TEMPURA VAN KIP MET SPICY DRAGON TOMATENSAUS, SMOKY MAPLE MAYO EN FRISSE KOMKOMMERSALADE

INGREDIËNTEN (10 PERSONEN)

WAFELS

10 stuks wafels, huisgemaakt of convenience

TEMPURA VAN KIP

- 1,2 kg kippenfilet, in reepjes
- 25 g **Knorr Professional Knoflook Specerijenpuree**
- 40 g **Knorr Professional Paprika Specerijenpuree**
- 20 g **Knorr Professional Pepermix Specerijenpuree**
- 200 g tempurabloem
- 100 g panko
- 500 ml karnemelk

SPICY DRAGON TOMATENSAUS

- 300 ml **Knorr Professional Tomatino Tomatensaus**
- 5 g Tabasco®
- 10 g **Knorr Primerba Dragon**
- 100 ml **Hellmann's Citrus Vinaigrette**

COOK & SAVE

13
PUNTEN



COOK & SAVE

14
PUNTEN



Klik hier voor het volledige recept





CANADA
BORDERLESS CUISINE

PHILLY STEAK POUTINE



€ 4,00
/PERSON

LOADED KRIELAARDAPPELEN MET STEAK EN PEPERSAUS

INGREDIËNTEN (10 PERSONEN)

- 2 kg krielaardappelen, in partjes gesneden
- 50 g **Knorr Professional Knoflook Specerijenpuree**
- 30 g **Knorr Primerba Tuinkruiden**
- 200 g groene paprika, in reepjes gesneden
- 200 g ui, in reepjes gesneden
- 1 kg rundsvlees, in fijne reepjes gesneden
- 40 g **Knorr Professional Knoflook Specerijenpuree**
- 50 ml bourbon
- 200 g mozzarellablokjes
- 500 g **Knorr Professional Garde d'Or Peppersaus**
- gepekeldde ui
- gefrituurde uitjes
- mosterdcriss of fijne tuinkers



[Klik hier voor het volledige recept](#)





ZALM- EN KRABDIP MET KRIELAARDAPPELEN

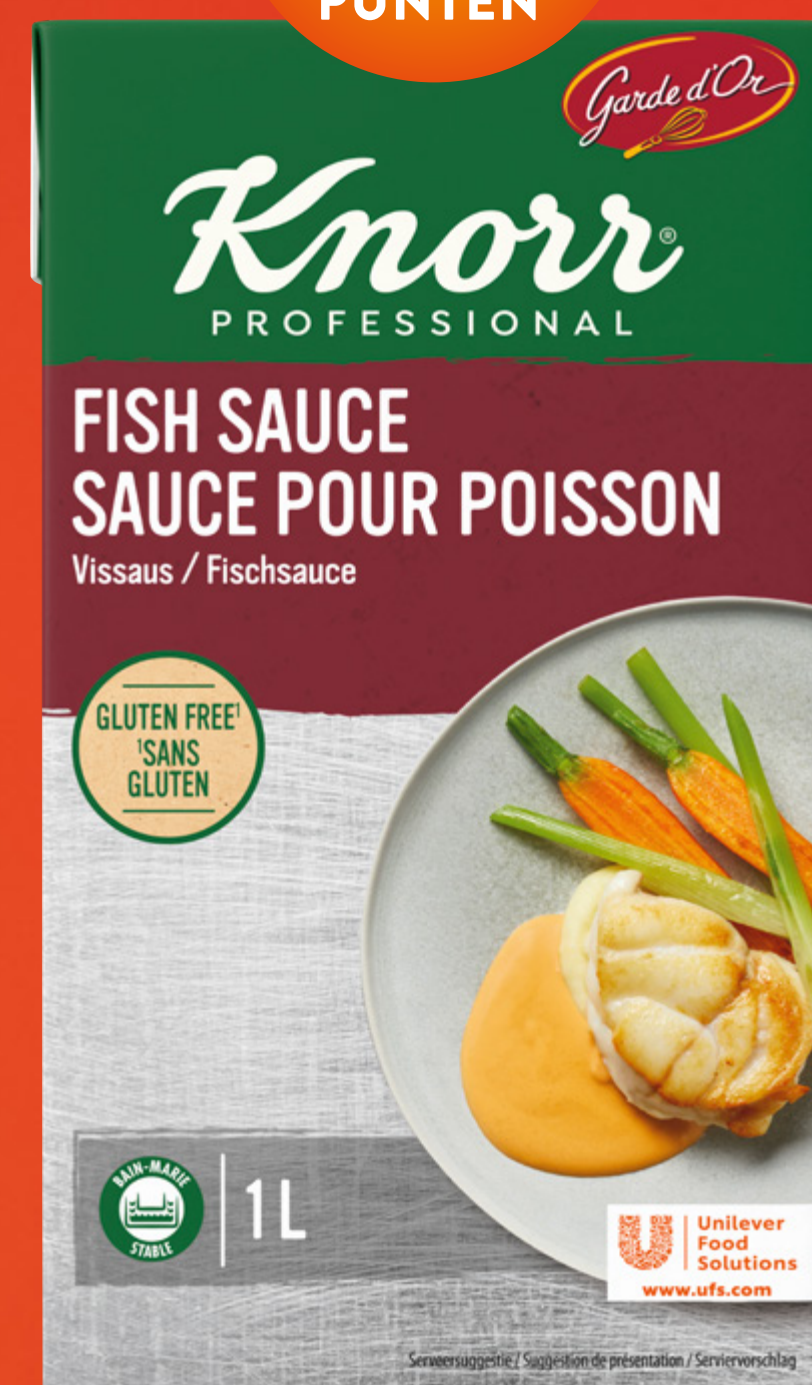
€ 5,30 / PERSON

Tijdswinst:
dit gerecht levert
directe tijdswinst
in de keuken. Knorr
Professional Garde
d'Or Vissaus vormt de
perfecte basis —
mengen volstaat voor
een snel en consistent
resultaat.

INGREDIËNTEN (10 PERSONEN)

- 2 kg krielaardappelen
- 1 kg zalm
- 250 g snowcrabvlees, uitgelekt
- 750 ml **Knorr Professional Garde d'Or Vissaus**
- 25 ml **Knorr Professional Liquid Concentrate Schaaldieren**
- 20 g **Knorr Professional Knoflook Specerijenpuree**
- 30 g **Knorr Primerba Tuinkruiden**
- panko
- bieslook of peterselie, fijngesneden
- 200 g venkel, fijngesneden
- 100 g courgette, in linten gesneden
- 30 g bieslook, in balkjes gesneden
- 50 g cressonette
- 75 ml **Hellmann's Citrus Vinaigrette**
- 10 g **Knorr Primerba Dille**

COOK & SAVE
7
PUNTEN



COOK & SAVE
14
PUNTEN



GRATIN
ZALM & KRAB



Klik hier voor het
volledige recept





KWALITEIT EN GEBRUIKSGEMAK IN ÉÉN VERPAKKING

16
VARIËTEITEN



NIEUW
Binnenkort
beschikbaar
in XL

Meer info
over onze
**Knorr
Primerba**



Constante intensiteit en smaak
van verse kruiden, het hele jaar door



Klaar voor gebruik
(tijdsbesparing bij mise-en-place)



Geconcentreerde, directe smaak;
een kleine hoeveelheid volstaat



**LANGER HOUDBAAR DAN
VERSE KRUIDEN** tot de datum
op de pot bij kamertemperatuur



Geschikt voor warme
en koude bereidingen



Glutenvrij

“Knorr Primerba is zuinig in gebruik. Dit bespaart je tijd bij de mise-en-place en garandeert het hele jaar door een constante smaakintensiteit.”

Wesley Bay,
culinair adviseur UFS





MEXICO
STREET FOOD COUTURE

CHIPOTLE CHICKEN



€ 2,80
/PERSON

CHIPOTLE CHICKEN FAJITA

INGREDIËNTEN (10 PERSONEN)

- 1,5 kg ontbeend kippenbillenvlees, in reepjes gesneden
- 200 g rode ui, in partjes gesneden
- 300 g paprika, in reepjes gesneden (geel, groen en rood)
- 10 g gedroogde chipotle flakes
- 30 g **Knorr Primerba Bouquet de Provence**
- 30 g **Knorr Professional Knoflook Specerijnpuree**
- 60 g **Knorr Professional Paprika Specerijnpuree**
- 750 ml **Knorr Professional Tomatino Tomatensaus**
- 250 ml water
- 15 ml **Knorr Professional Liquid Concentrate Kip**

COOK & SAVE
13
PUNTEN

COOK & SAVE
14
PUNTEN



[Klik hier voor het volledige recept](#)





MEXICO
BORDERLESS CUISINE

MEXICAN MEATBALLS

Budgetwinst:

verlaag je foodcost slim door gehakt deels te vervangen door rijst. Je behoudt volume en sappigheid, terwijl je marge stijgt. Door seizoensgroenten in te zetten, optimaliseer je je rendement zonder in te leveren op smaak of kwaliteit.

€ 2,80
/PERSON

MET RIJST GEVULDE GEHAKTBALLETJES IN TOMATENSAUS

INGREDIËNTEN (10 PERSONEN)

1 kg	gemengd gehakt
500 g	Knorr Lange Korrel Rijst , voorgekookt (200 g ongekookt)
25 g	Knorr Professional Knoflook Specerijenpuree
15 g	Knorr Professional Pepermix Specerijenpuree
30 g	Knorr Primerba Rode Pesto
600 g	aardappelen, in blokjes
400 g	wortel, in schijven
500 g	zoete ui, in partjes
7 g	komijnpoeder
7 g	korianderpoeder
2 g	cayennepeper
20 g	achiote pasta (facultatief)
400 g	kidneybonen, uit blik
50 ml	sinaasappelsap
1,5 kg	Knorr Professional Napoletana Tomatensaus
--	koriander
--	zure room

COOK & SAVE
16
PUNTEN



COOK & SAVE
13
PUNTEN



Klik hier voor het volledige recept





TOSTADA MET GEGRILDE MEZCAL
BLOEMKOOLEN EN SALSA

€ 2,60
/PERSON

Tijds winst:
gebruik Knorr Professional
Napoleetana Tomatensaus als
basis voor je salsa en win tijd
in je mise-en-place. De dikke,
geconcentreerde basis zorgt
voor een intense smaak en
constante kwaliteit.

INGREDIËNTEN (10 PERSONEN)

- 1,6 kg bloemkool, in roosjes
- 200 g honing
- 50 ml mezcal
- 150 g pompoenpitten
- 60 g **Knorr Professional Paprika Specerijenpuree**
- 40 g **Knorr Professional Knoflook Specerijenpuree**
- 20 g **Knorr Primerba Tijn**
- 200 g bladspinazie
- 150 g gegrilde rode paprika op olie, in reepjes
- 400 g **Knorr Professional Napoleetana Tomatensaus**
- 100 g rode ui, fijngesneden
- 100 g opgelegde jalapeñopepers uit blik, fijngesneden
- 20 stuks maïstostada's
- 200 g fetakaas
- Tajín®, als seasoning



TOSTADA
JALAPENO SALSA



Klik hier voor het
volledige recept





€ 2,50
/PERSON

GEGRATINEERDE ENCHILADAS MET KIP IN KRUIDIGE TOMATENSAUS

INGREDIËNTEN (10 PERSONEN)

- 500 g gekookte of gebakken kip, in stukken getrokken
- 250 g **Knorr Lange Korrel Rijst**, voorgekookt (100 g ongekookt)
- 150 g maïskorrels, uit blik of diepvries
- 200 g zwarte bonen, uit blik
- 300 ml **Knorr Professional Garde d'Or Witte Wijnsaus**
- 25 g **Knorr Professional Knoflook Specerijenpuree**
- 20 g **Knorr Primerba Bouquet de Provence**
- 30 g **Knorr Professional Paprika Specerijenpuree**
- 20 stuks wraps (18 cm diameter)
- 200 g rode ui, in partjes gesneden
- 200 g groene paprika, in reepjes gesneden
- 20 g **Knorr Primerba Tijm**
- 20 g chipotle flakes
- 800 g **Knorr Professional Napoletana Tomatensaus**
- 300 g geraspte cheddar
- platte peterselie, fijngesneden



CHICKEN ENCHILADA



 **Klik hier voor het volledige recept**



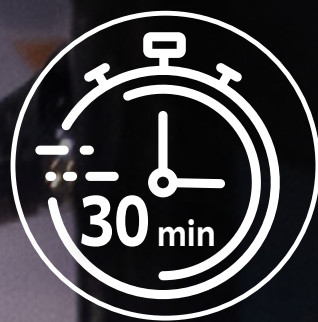


TIJDSWINST IN DE KEUKEN VOOR HET GRIJPEN

2
VARIËTEITEN



Rijke smaak
en volle textuur



**BESPAAR 30 MINUTEN
VOOR 15-20 PORTIES!**

Snijden, hakken, fruiten en urenlang
inkoken is niet meer nodig



Geschikt voor warme
en koude bereidingen



Handige
pouch-verpakking



Glutenvrij



Lactosevrij

“Onze tomatensauzen danken hun
natuurlijk rijke smaak en volle textuur
aan een hoge concentratie tomaten.”

Wesley Bay, culinair adviseur UFS

Meer info
over onze
**Tomaten-
sauzen**

