

Een saus voor  
elke chef

Expert in  
**Saus**



Unilever  
Food  
Solutions

Support. Inspire. Progress.



# Verras met feestelijke **sauzen**

Beste chef,

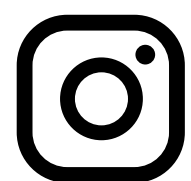
Win driedubbel in je keuken: in **creativiteit, kwaliteit** en **budget**. Mijn belangrijkste tip voor dit culinaire seizoen: verras! Combineer keukens. **Speel met smaken, texturen en garnituren.**

Tientallen sauzen vanaf nul maken, is heel tijdsintensief. Maar met **Knorr Professional** heb je fantastische basisproducten in handen: jus, fumets, bouillons en smaakmakers gemaakt van verse, kwaliteitsvolle ingrediënten. En zelfs afgewerkte sauzen waarmee je helemaal je eigen ding kunt doen: **voor ieder type chef een saus.**

**Resultaat: meer efficiëntie in je keuken, met evenveel kwaliteit en creativiteit.**

Wesley Bay  
Culinair adviseur

**Voor meer tips & recepten,  
klik hier en volg**



chefwesley\_

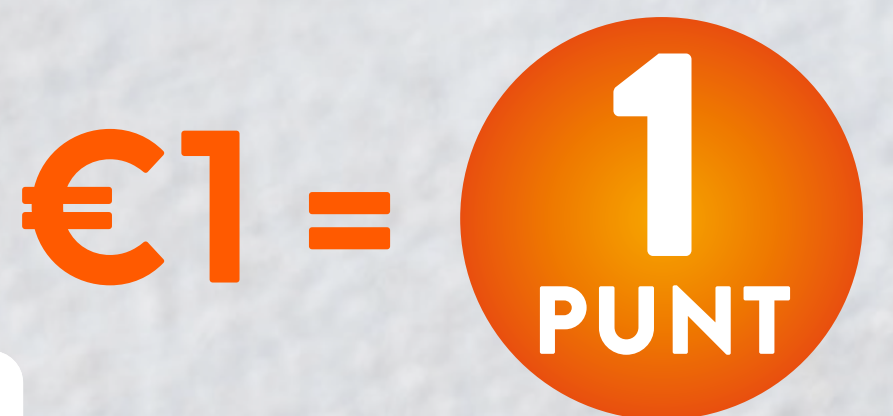


# Koop & krijg met **Cook & Save!**



Met Cook & Save **spaar je bij elke aankoop voor punten**. Deze punten kan je makkelijk inruilen voor **allerlei geschenken** voor de professionele chef. Van potten en pannen tot kookboeken en barbecues.

**Welk geschenk kies jij?**



**Naar Cook & Save →**

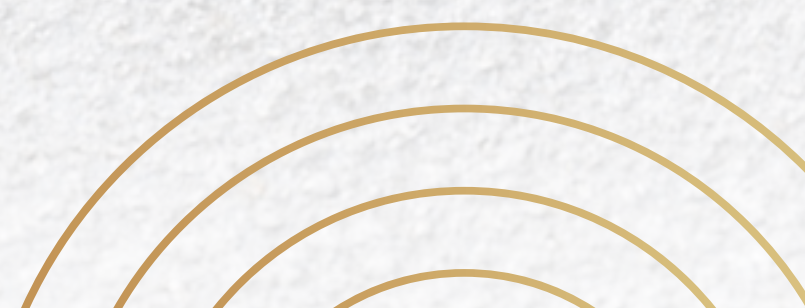
## Bereken je kosten met onze **Food Cost Calculator**

Bij elk recept op **ufs.com** vind je onze **Food Cost Calculator**. Log in of registreer, geef het aantal porties in en bereken eenvoudig **je kosten en marge per recept**. Alleen zo kan je winst maken in je zaak of restaurant!

**Naar de Food Cost Calculator →**



**\* Aankooprijzen:** Disclaimer: De prijzen die worden weergegeven zijn een indicatie, gebaseerd op grossiers uit de markt. Deze 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.



Wedstrijd

**Win 5x een  
masterclass  
+ culinair 5-gangen diner  
met Yves Mattagne\***

Bekijk video 

**Volg samen met 4 andere chefs** een intensieve workshop met afsluitend een 5-gangen diner in Villa Lorraine bij sterrenchef Yves Mattagne. De inhoud van de masterclass wordt aangepast aan de interesse van jou en de andere deelnemers.

**Zo eenvoudig is deelnemen:**

- 1** Vul je gegevens in
- 2** Beantwoord de 2 wedstrijd vragen en de schiftingsvraag
- 3** Verzend je antwoorden



**Klik hier en waag je kans →**

\*Deze actie loopt vanaf 01/09/23 t.e.m. 30/11/23 om middernacht. Max. 1 deelname per persoon. Zie online wedstrijdreglement.



Op jacht naar smaak



Delicatesse in een handomdraai



Vol van de zee



2 topsauzen als basis,  
6 variaties



Saustips van Wesley:  
sensationele sauzen



De onzichtbare power  
achter je vleessauzen



De vloeibare smaakmaker  
voor kreeft en schaaldieren



Aubergine miso  
by Yves Mattagne



Cook & Save promo's





Knorr Gourmet  
Poivrade voor  
Wild



# Op jacht naar **smaak**

**Knorr Gourmet Poivrade voor Wild** is een **intense, bruine vleessaus** met jeneverbessen, frambozen, kruidnagel en rodewijnextract.

- ✓ Klontert niet
- ✓ Makkelijk te doseren korrels
- ✓ Blijft stabiel bij het opnieuw opwarmen

[Klik voor meer info →](#)





Knorr Gourmet  
Poivrade voor  
Wild



# Badoisesaus

**10**  
PERS

€ 0,55/persoon

## Ingrediënten

1 bokaal noordkrieken op siroop  
200 g Luikse stroop  
1 l water  
210 g **Knorr Gourmet Poivrade voor Wild**  
20 ml balsamicoazijn



COOK  
& SAVE  
**28**  
PUNTEN

[Klik hier voor het recept →](#)



Knorr Gourmet  
Poivrade voor  
Wild

Klik voor  
nog meer  
sauzen



# Vijgensaus met kruidenkaas

10  
PERS

€ 1,06/persoon

## Ingrediënten

- 1 l water
- 210 g **Knorr Gourmet Poivrade voor Wild**
- 150 g kruidenkaas
- 200 g vijgenconfituur



COOK  
& SAVE  
28  
PUNTEN

Klik hier voor het recept →





Knorr  
Professional  
Gebonden  
Kalfsjus

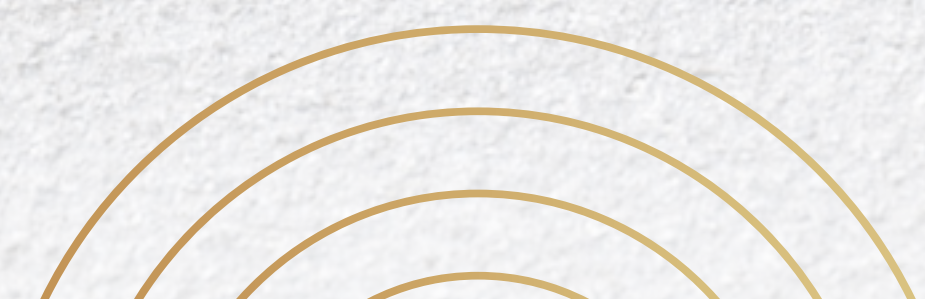


# Delicatesse in een handomdraai

De **Knorr Professional Gebonden Kalfsjus** is een **jus met een volle, veelzijdige, complexe smaak** waarmee je als chef in minder tijd je signatuursauzen maakt.

- ✓ Uitgesproken smaak van kalfsvlees
- ✓ Ook voor koude bereidingen

[Klik hier voor meer info →](#)





Knorr  
Professional  
Gebonden  
Kalfsjus



# Currysaus met Griekse yoghurt

**10**  
PERS

€ 0,45/persoon

## Ingrediënten

- 500 ml **Knorr Professional Gebonden Kalfsjus**
- 25 g **Knorr Primerba Curry**
- 200 g Griekse yoghurt
- 10 g witte wijnazijn

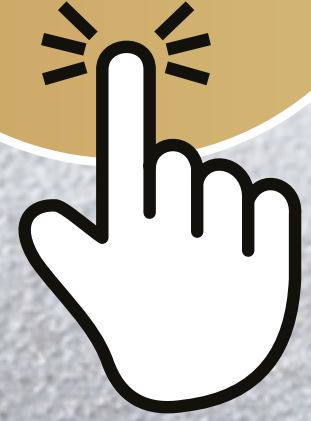


[Klik hier voor het recept →](#)



Knorr  
Professional  
Gebonden  
Kalfsjus

Klik voor  
nog meer  
sauzen



# Saus met kappers, ansjovis & tahin

10  
PERS

€ 0,44/persoon

## Ingrediënten

- 25 g sjalot, fijngesneden
- 10 g **Knorr Professional Pepermix Specerijenpuree**
- 30 g kappertjes op azijn
- 20 g gezouten ansjovis
- 75 ml porto
- 500 ml **Knorr Professional Gebonden Kalfsjus**
- 30 g tahin
- 5 g platte peterselie, fijngesneden
- zeste en sap van citroen



Klik hier voor het recept →



# Vol van de zee

Knorr  
Professional  
Visfumet



Deze fumet is niet te onderscheiden van een versbereide visbouillon. De **Knorr Professional Visfumet** heeft een **intense smaak van vis** en delicate toetsen van witte wijn.

- ✓ Vloeibare bouillon
- ✓ Makkelijk in te vriezen

[Klik voor meer info →](#)





Knorr  
Professional  
Visfumet

Variant:  
+ 100 g olie  
van prei

# Citrustijmsaus

10  
PERS

€ 0,55/persoon

## Ingrediënten

- 25 g sjalot, fijngesneden
- 5 g **Knorr Professional  
Knoflook Specerijenpuree**
- 3 g **Knorr Primerba Tijm**
- 50 g droge sherry
- 500 ml **Knorr Professional Visfumet**
- 200 ml room
- 30 g **Knorr Fonds de Cuisine  
Blanke Roux**
- 5 g **Knorr Professional Intense  
Flavours Citrus Fresh**



COOK  
&SAVE  
7  
PUNTEN



COOK  
&SAVE  
13  
PUNTEN



COOK  
&SAVE  
11  
PUNTEN

Klik hier voor het recept →



Knorr  
Professional  
Visfumet



# Bouillabaisse

10  
PERS

€ 0,68/persoon

## Ingrediënten

- 50 g ajuin, fijngesneden
- 100 g venkel
- 10 g **Knorr Professional  
Knoflook Specerijenpuree**
- 10 g peterseliestengels
- 50 ml pastis
- 100 g **Knorr Professional  
Tomatino Zak Tomatensaus**
- 500 ml **Knorr Professional Visfumet**
- 30 g **Knorr Fonds de Cuisine  
Blanke Roux**
- snuifje cayennepeper
- 5 g platte peterselie



[Klik hier voor het recept →](#)



Knorr  
Garde d'Or

# 2 topsauzen, als basis



€ 3,36/500 ml



250 ml  
Knorr Garde d'Or  
Witte Wijnsaus



250 ml Knorr  
Garde d'Or  
Hollandaise  
Saus

# 6 variaties





Basissaus

Knorr  
Garde d'Or



# Italiaanse saus met mosseltjes

10  
PERS

€ 0,66/persoon

## Ingrediënten

500 ml **Basissaus**

250 ml **Knorr Professional  
Napoletana Zak Tomatensaus**

25 g **Knorr Primerba Bouquet  
All'Italiana**

150 g mosselvlees

[Klik hier voor het recept →](#)



COOK  
& SAVE

13  
PUNTEN



COOK  
& SAVE

12  
PUNTEN





Knorr  
Garde d'Or



# Lavassaus met chorizo

**10**  
PERS

€ 0,70/persoon

## Ingrediënten

500 ml **Basissaus**

100 g sjalot, fijngesneden

150 g chorizo, in blokjes

150 ml witte wijn

10 g lavas, fijngesneden

[Klik hier voor het recept →](#)



Knorr  
Garde d'Or



# Oosterse saus met sake & limoenblad

10  
PERS

€ 0,69/persoon

## Ingrediënten

500 ml **Basissaus**

75 ml mirin

100 ml sake

50 g **Knorr Professional  
Gember Specerijenpuree**

5 g kaffirlimoenblad,  
fijngesneden



[Klik hier voor het recept →](#)



Knorr  
Garde d'Or



# Saus met ras el hanout & gekonfijte citroen

**10**  
PERS

€ 0,46/persoon

## Ingrediënten

500 ml **Basissaus**

8 g ras el hanout

20 g gekonfijte citroenschil,  
in brunoise

100 ml room

100 g tomatenbrunoise

5 g platte peterselie, fijngesneden

[Klik hier voor het recept →](#)



Knorr  
Garde d'Or



# Truffelsaus met mosselen & garnalen

**10**  
PERS

€ 0,75/persoon

## Ingrediënten

- 500 ml **Basissaus**
- 25 g truffelpasta
- 50 g grijze garnalen, gepeld
- 100 g mosselvlees
- 5 g bieslook, fijngesneden

[Klik hier voor het recept →](#)



Knorr  
Garde d'Or



# Botersaus met viseitjes

**10**  
PERS

€ 1,09/persoon

## Ingrediënten

- 500 ml **Basissaus**
- 50 g viseitjes
- 50 g zalmforeleitjes
- 10 g **Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh**
- 20 g bieslook, fijngesneden



[Klik hier voor het recept →](#)



Saustips  
van Wesley

Voor  
meer tips &  
recepten, klik  
hier en volg

 chefwesley\_



# Sensationele sauzen

“Maak je saus spannend in  
smaak, textuur en garnituur.”

1

**Voeg een bite toe**, zoals noten. Zijn pijnboompitten te duur? Vervang ze dan door pistachenoten

2

**Geef je sauzen verschillende verrassende smaken.** Bij de pickles zorgen de zilverruitjes, bloemkool en augurken bij elke hap voor een nieuwe smaaksensatie. De sherry zorgt voor het zoete tegenwicht

3

**Laat ingrediënten terugkomen in de garnituren.** Daarmee creëer je ook reliëf in je sauzen



Knorr  
Professional  
Demi-Glace

COOK  
& SAVE

6

PUNTEN



# De onzichtbare power achter je vleessauzen

Een **krachtige fond voor bruine sauzen**, gemaakt van vlees, wijn en groenten. Herkenbaar aan de fluweelachtige glans, precies zoals je versbereide sauzen.

- ✓ Koud en warm te bereiden
- ✓ Bewaar tot 48 uur in de koelkast

[Klik voor meer info →](#)



Knorr  
Professional  
Demi-Glace



# Veenbessensaus met pijnboompitten

10  
PERS

€ 0,57/persoon

## Ingrediënten

- 500 ml **Knorr Professional Demi-Glace**
- 150 g veenbessen, uit diepvries
- 30 ml xeresazijn
- 10 g **Knorr Professional Pepermix Specerijenpuree**
- 150 g aalbessengelei
- 20 g pijnboompitten



COOK  
& SAVE  
6  
PUNTEN



COOK  
& SAVE  
14  
PUNTEN

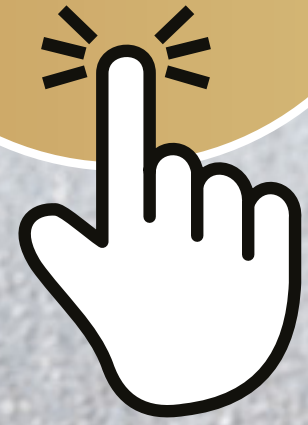
[Klik hier voor het recept →](#)





Knorr  
Professional  
Demi-Glace

Klik voor  
nog meer  
sauzen



# Japanse teriyakisaus

10  
PERS

€ 0,46/persoon

## Ingrediënten

- 500 ml **Knorr Professional Demi-Glace**
- 100 ml **Conimex Ketjap Manis**
- 15 g **Knorr Professional Knoflook Specerijenpuree**
- 25 g **Knorr Professional Gember Specerijenpuree**
- 20 g **Knorr Primerba Asian Pesto**
- 15 g **Conimex Sambal Oelek**

Klik hier voor het recept →



COOK  
& SAVE  
6  
PUNTEN



COOK  
& SAVE  
14  
PUNTEN



COOK  
& SAVE  
13  
PUNTEN



Knorr Professional  
Liquid Concentrate  
Schaaldieren



# De vloeibare **smaakmaker** voor kreeft en schaaldieren

Serveer je delicatessen uit de zee? Kies dan voor gemak zonder compromissen met de **Knorr Professional Liquid Concentrate Schaaldieren**.

- ✓ Voor je **marinades**, als **sausbasis** of als **finishing touch**
- ✓ Voor nog meer **diepgang** aan je gerechten met scampi's, kreeft, garnalen, langoustines, krabben en gamba's
- ✓ Toe te voegen aan **warme** of **koude** gerechten op **elk moment van de bereiding**

[Klik voor meer info →](#)

NIEUW



LACTOSEVRIJ

GLUTENVRIJ

COOK  
& SAVE

22  
PUNTEN



Knorr Professional  
Liquid Concentrate  
Schaaldieren



# Armoricaïnesaus

**10**  
PERS

€ 0,49/persoon

## Ingrediënten

- 75 g sjalot, fijngesneden
- 15 g **Knorr Professional  
Knoflook Specerijenpuree**
- 30 ml cognac
- 250 ml witte wijn
- 200 ml water
- 150 g **Knorr Professional  
Napoletana Zak Tomatensaus**
- 25 ml **Knorr Professional Liquid  
Concentrate Schaaldieren**
- 30 g **Knorr Fonds de Cuisine  
Blanke Roux**
- 15 g **Knorr Primerba Dragon**
- 10 g peterselie, fijngehakt



[Klik hier voor het recept →](#)



Knorr Professional  
Liquid Concentrate  
Schaaldieren

Klik voor  
nog meer  
sauzen



# Thaise gele currysaus

10  
PERS

€ 0,48/persoon

## Ingrediënten

500 ml kokosroom

100 ml water

20 g gele currypasta

25 ml **Knorr Professional Liquid Concentrate Schaaldieren**

25 g boter

15 ml **Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh**

30 g **Knorr Maizena Express Blanke Sausbinder**

-- pijpajuin, in fijne ringen gesneden



Klik hier voor het recept →



Knorr  
Professional  
Authentic  
Kalfsfond

# Aubergine miso

by Yves Mattagne



De **Knorr Professional Authentic Demi-Glace & Fonds** helpen je om lekkere sauzen te maken zonder dat je uren achter je potten hoeft te staan.

COOK  
& SAVE

11

PUNTEN



Klik voor meer info →



Knorr  
Professional  
Authentic  
Kalfsfond



“Met de Knorr Professional Authentic Fonds slaag je erin om dezelfde topkwaliteit te blijven serveren, ondanks de personeelstekorten en stijgende kosten.”

10  
PERS

€ 0,41/persoon

## INGREDIËNTEN MISOSAUS

- 160 g rode misopasta
- 116 g bruine suiker
- 60 ml sake
- 60 g eigeel
- 117 g **Knorr Professional Authentic Kalfsfond**



[Klik hier voor het recept →](#)



# ELKE MAAND EXTRA PUNTEN\*

**SEPTEMBER**

Geldig van 01/09/2023 tot 30/09/2023

## Extra Cook & Save punten op Knorr Garde d'Or Sauzen



Bij aankoop van **3 producten** (3 x 1 L) of **3 kartons** (3 x 6 x 1 L) naar keuze

**OKTOBER**

Geldig van 01/10/2023 tot 31/10/2023

## Extra Cook & Save punten op Knorr Professional Jus



Bij aankoop van **3 producten** (3 x 1 L) of **3 kartons** (3 x 6 x 1 L) naar keuze

**Ga naar de promo van de maand →**



# ELKE MAAND EXTRA PUNTEN

**NOVEMBER**

Geldig van 01/11/2023 tot 23/11/2023

## Extra Cook & Save punten op Knorr Afgeleide Sauzen

  
**+65**  
PUNTEN



  
**+380**  
PUNTEN

Bij aankoop van **3 producten** (3 x 1 kg) of **3 kartons** (3 x 6 x 1 kg) naar keuze

**BLACK FRIDAY 24/11/23 - 28/11/23**  
DUBBELE **COOK & SAVE** PUNTEN OP HELE ASSORTIMENT

**DECEMBER**

Geldig van 01/12/2023 tot 31/12/2023

## Extra Cook & Save punten op Knorr Gourmet Sauzen

  
**+70**  
PUNTEN



  
**+420**  
PUNTEN

Bij aankoop van **3 producten** (3 x 1 kg) of **3 kartons** (3 x 6 x 1 kg) naar keuze

**Ga naar de promo van de maand →**

\* Deze promo-acties zijn enkel geldig op producten die in de desbetreffende maand niet in Upromo staan. Actie geldig op de webshop of via je vertegenwoordiger.



Unilever  
Food  
Solutions

Support. Inspire. Progress.