

Knorr
PROFESSIONAL

VARKENSGEBRAAD MET CREAMY HONING-MOSTERDSAUS

Ingrediënten (50 porties) € 1,72 p.p.

Romige honing-mosterdsaus

water	2,5 L
Knorr Professional Demi-Glace Poeder 10 kg	238 g
Knorr Professional Plantaardig Alternatief Voor Kookroom	2,5 L
Amora mosterd	500 g
honing	500 g
Knorr Primerba Tijn 340 g	50 g
Maizena Express Blanke Sausbinder Poeder 1 kg	

Boontjes, varkensgebraad & rösti

boontjes	7 kg
zoete ui	1 kg
Knorr Primerba Gefruite Ui met Spek 340 g	250 g
varkensgebraad	6,250 kg
Peper en zout	
rösti	100 st

Bereiding

Romige honing-mosterdsaus

1. Breng het water aan de kook en voeg al roerend het Demi-Glace poeder toe.
2. Voeg het plantaardig alternatief voor kookroom, honing, mosterd en Primerba Tijn toe, laat zachtjes inkoken en bind indien nodig met Maizena.

Boontjes, varkensgebraad & rösti

1. Kuis de boontjes indien nodig of gebruik diepvriesboontjes en gaar ze in een steamer of in kokend water.
2. Stoof de fijngesnipperde zoete ui glazig aan en meng met de boontjes en Primerba Spek & Ui.
3. Verwarm kort door.
4. Kruid het vlees met peper en zout en bak rondom goudbruin aan.
5. Gaar verder in een voorverwarmde oven tot een kerntemperatuur van 72°C.
6. Laat kort rusten alvorens aan te snijden.
7. Bak de rösti's goudbruin en krokant in een voorverwarmde oven.

Afwerking

Serveer het varkensgebraad met de romige honing-mosterdsaus, boontjes en een krokante rösti.



NIEUW



Unilever
Food
Solutions



CREAMY KIP CURRY

Ingrediënten (50 porties) € 1,84 p.p.

granny smith appels	1 kg
sjalotten	600 g

Knorr Professional Specerijepuree Knoflook	70 g
--	------

Knorr Professional Specerijepuree Gember	70 g
--	------

Knorr Professional Plantaardig Alternatief Voor Kookroom	2,5 L
--	-------

water	2 L
-------	-----

Knorr Primerba Curry 700 g	250 g
----------------------------	-------

rode paprika	500 g
--------------	-------

erwtjes	1 kg
---------	------

wortelschijfjes	1 kg
-----------------	------

Knorr Professional Blanke Roux 20 kg	250 g
--------------------------------------	-------

kipfilet, in blokjes	6 kg
----------------------	------

Rijst

Knorr Basmati Rijst	3 kg
---------------------	------

water	6 L
-------	-----

Knorr Professional Kippenbouillon Poeder 10 kg	120 g
--	-------

Bereiding

Saus

1. Snipper de granny smith appels en sjalotten fijn. Stoof ze aan in wat vetstof samen met de Specerijepuree Knoflook en Gember.
2. Voeg de kipblokjes toe en bak deze licht goudbruin aan.
3. Snijd de rode paprika in reepjes en stoof kort mee.
4. Voeg de Primerba Curry toe en meng goed.
5. Voeg vervolgens het plantaardig alternatief voor kookroom en het water toe.
6. Laat de saus zachtjes inkoken tot de gewenste smaak en consistentie zijn bereikt.
7. Gaar de erwtjes en wortelschijfjes apart en voeg ze toe aan de saus.
8. Bind indien nodig af met de Blanke Roux.

Rijst

1. Verdeel de rijst, het water en het Kippenbouillon Poeder gelijkmatig over een gastronormbak.
2. Gaar gedurende 30 tot 35 minuten in een voorverwarmde steamer op 100% stoom bij 100°C.
3. Roer de rijst na het garen los met een vork.

Afwerking

Verdeel de basmatirijst over de borden en serveer met de romige kip curry.



NIEUW



Unilever
Food
Solutions