



ATELJEE 94, OUDSBERGEN

Ragoût de porc



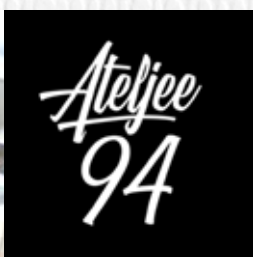
**“
Nous aimons travailler
avec des classiques, mais
nous leur apportons une
petite touche raffinée.**

Frank Tormans, Wendy Cox, Joppe Tormans

« Le ragoût de porc reste un grand classique », explique Joppe Tormans. « Il est aussi populaire parmi les seniors que chez les jeunes ménages. Et cette année, nous avons opté pour un nouveau système. Les plats cuisinés, comme ce ragoût de porc, nous les conditionnons en portions. Les portions sont fermées hermétiquement quand elles sont encore chaudes, puis refroidies et ainsi, elles se conservent au moins 8 semaines. Ça nous semblait une bonne idée en cette période d'incertitudes ! »

« Nous sommes super reconnaissants que notre entreprise ait pu continuer à fonctionner pendant la crise du corona. Nous ne savons pas ce que nous serions devenus sans nos clients ! »

**Cette recette est vraiment polyvalente,
elle convient pour toutes les occasions !**



Découvrez la vidéo par étapes sur **ufs.com**



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

Ragoût de porc

INGRÉDIENTS (POUR 40 PORTIONS) :

6 kg	de dés de porc taillés dans le spiringue
200 ml	de Phase Natural Butter Flavour
500 g	d'oignons, en demi-rondelles
20 g	de Knorr Primerba Bouquet de Provence
100 g	de Knorr Primerba Bouquet all'Italiana
50 g	de Conimex Sambal Oelek
100 g	de Knorr Bouillon de Viande en Poudre
500 g	de purée de tomates
9 l	de Knorr Collezione Italiana Tomatino
3 l	d'eau
2,5 kg	de lanières de poivrons de différentes couleurs
--	Maïzena Express Liant pour Sauce blanche



PRÉPARATION :

- Faites revenir les dés de porc dans la Phase.
- Ajoutez les oignons après quelques minutes et laissez-les colorer avec la viande.
- Ajoutez les autres ingrédients à l'exception des lanières de poivron.
- Poursuivez la cuisson à petit feu jusqu'à ce que les dés de porc soient bien tendres, ajoutez les lanières de poivron et poursuivez la cuisson pendant 15 mn.
- Liez éventuellement le jus de cuisson avec un peu de Maïzena Express Liant pour une sauce blanche.

Knorr Collezione Italiana Tomatino



- Tomates muries à point sous le soleil d'Italie
- A partir de tomates issues de l'agriculture durable
- Produit à partir de 5 kg de tomates Italiennes
- Sans gluten

Knorr Primerba Bouquet all'Italiana



- Une gamme de plantes aromatiques conservées dans de l'huile, pour une qualité intense et constante
- Apporte une saveur ultime à vos préparations chaudes et froides
- Pratique, utilisation rapide

Knorr Bouillon de Viande En poudre



- Goût authentique avec toutes les qualités d'un bouillon fait maison
- Parfaits pour l'assaisonnement des légumes et des féculents, la préparation des potages, des sauces et la cuisson des viandes
- Sans exhausteurs de goût



Découvrez la vidéo par étapes sur **ufs.com**



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.