

Lente- en zomerrecepten **in 3 stappen klaar!**

Knorr
PROFESSIONAL

Met gemak meer omzet!



Unilever
Food
Solutions

#prepped for tomorrow

Tijdens de coronapandemie ontdekten consumenten het gemak van maaltijdbezorging en afhaalgerechten. Mensen zoeken vaker naar kant-en-klare maaltijden. Na een drukke werkdag, na een dagje uit of gewoon ... omdat het kan.

Als traiteur of slager speel jij daar handig op in: efficiënt en voordelig met de hulp van Unilever Food Solutions.



Extra inkomsten met kant-en-klare maaltijden

Maak het zo makkelijk mogelijk

Misschien heb je al enkele soepen, sauzen en maaltijden in het assortiment. Klanten kiezen steeds vaker voor gemak en rekenen op jouw expertise voor smaakcombinaties en bereiding. Tegelijk zoeken ze variatie en gezonde opties. Met aantrekkelijke eenpersoonsmaaltijden speel je daar perfect op in. In deze brochure vind je praktische recepturen voor soepen en kant-en-klare maaltijden die je met weinig ingrediënten maakt. Zo werk je efficiënt, vergroot je je assortiment en maak je het de klant gemakkelijk.

Trends: gezond en wereldkeuken

Comfortfood blijft populair. Toch verwachten klanten ook gezondere alternatieven: met veel groenten of een plantaardige variant. Naast Belgische klassiekers wordt de wereldse keuken populairder.



ONTDEK IN DEZE BROCHURE 7 TOPPERS VOOR JE ZAAK:

VAN SOEP TOT TABOULÉ

04 Verkoop meer met makkelijke én verrassende soepen

06 Een snelle kaassaus voor pasta en ovenschotels

08 Til je asperges en visgerechten naar een hoger niveau met een hollandaisesaus

10 Van klassiek tot creatief: ragout als winstmaker in jouw toonbank

12 Stoemp met een twist – meer variatie, minder werk

14 Een snelle couscous salade zonder te koken

3 aandachtspunten als je met kant-en-klare maaltijden start

In tijden waarin je klanten het altijd druk-druk-druk hebben, kiezen ze vaker voor gemak en bereide gerechten. Volg de tips uit deze brochure. Zo zorg je ervoor dat die kant-en-klare maaltijden een succes worden. Voor je klant én voor je zaak.



1. Minimaliseer voedselverspilling

Als je met verse groenten werkt, is het slim om seizoensgebonden te koken. Dan zijn je producten niet alleen knapperiger en sappiger, maar ook voordeliger. Met asperges in de lente zit je helemaal goed. Zoek je toch een sneller alternatief? Kies dan voor verse voorgesneden groenten, of voor diepvriesgroenten.



2. Houd rekening met diëten en allergenen

Je klanten eten steeds bewuster - soms omdat het moet, maar vaak uit vrije wil. Ze zoeken bijvoorbeeld naar zoutarme, glutenvrije of vegetarische gerechten. Door die informatie bij je gerechten te vermelden, maak je het klanten makkelijker om een maaltijd mee naar huis te nemen. Door te werken met gemakproducten kan je goed de allergenen in de gaten houden.

3. Maximaliseer je winstmarge

Wil je je winstmarge verhogen? Houd je kosten laag zonder toegevingen te doen aan kwaliteit. Alles vers en zelf maken kost vaak te veel tijd én geld. Met de producten van Unilever Food Solutions maak je supervoordelig soepen, sauzen en andere gerechten. Door grotere budgetverpakkingen in te kopen, laat je de kosten verder zakken. En je kunt nóg efficiënter koken door dezelfde saus te gebruiken in meerdere gerechten.

Met de convenienceproducten van Unilever Food Solutions kook je voordelig dankzij een lage kost per portie, constante kwaliteit en weinig snij- en voorbereidingswerk.

Verkoop meer met makkelijke én verrassende soepen



Soepen die het verschil maken

Het aanbieden van kant-en-klare soepen speelt in op de klantbehoefte naar gezondere gemakproducten. Voor een aantrekkelijk assortiment bied je minimaal drie soepen aan: twee klassiekers en één wisselende (seizoens) special. Durf daarin te variëren. Variatie trekt extra aandacht en geeft je de mogelijkheid om een bredere klantengroep aan te spreken.



- ✓ Makkelijk te doseren en te bereiden
- ✓ Hoge kwaliteit
- ✓ Lage kostprijs
- ✓ Variatie mogelijk met simpele ingrediënten

ASPERGESOEP MET GROENE ASPERGES EN DILLE



INGREDIËNTEN VOOR EMMER 1 L

- 1 l water
- 100 g [Knorr Professional Asperge Crèmesoep Poeder](#)
- 5 g [Knorr Primerba Dille](#)
- 5 st groene asperges

BEREIDING

Breng het water aan de kook. Zet het vuur lager en voeg al roerend de afgewogen Knorr Professional Asperge Crèmesoep toe. Laat de soep 5 minuten zachtjes doorkoken en voeg de Knorr Primerba Dille op het einde toe.

Garnituur: maak de asperges schoon, snijd ze in gelijkmatige stukjes, blancheer ze kort, spoel ze koud en doe ze in de emmer.

€1,61/liter⁽¹⁾

THAISE RODE CURRYSOEP MET KIP



€2,16/liter⁽¹⁾

INGREDIËNTEN VOOR EMMER 1 L

- 1 l water
- 95 g [Knorr Professional Thaise Rode Currysoep Poeder](#)
- 50 g rode paprika, in reepjes
- 100 g gekookt kippendijvlees in blokjes
- 50 g lente-ui, in ringetjes

BEREIDING

Breng het water aan de kook. Zet het vuur lager en voeg al roerend de afgewogen Knorr Professional Thaise Rode Currysoep toe. Voeg de paprikareepjes toe en kook de soep gedurende 5 minuten zachtjes door. **Garnituur:** voeg het kippenvlees en de lente-ui toe.

BLOEMKOOI-BROCCOLISOEP



€2,16/liter⁽¹⁾

INGREDIËNTEN VOOR EMMER 1 L

- 1 l water
- 95 g [Knorr Professional Bloemkool-Broccolisoepp Poeder](#)
- 100 g bloemkoolroosjes (geblancheerd)
- 1 dl kookroom
- 100 g broccolirosjes, geblancheerd
- 75 g hamblokjes, gekookt

BEREIDING

Bereid de Knorr Professional Bloemkool-Broccolisoepp volgens de omschrijving op de verpakking. Voeg de kookroom, de geblancheerde bloemkool- en broccolirosjes toe. **Garnituur:** werk af met de hamblokjes.

ZOETE TOMATENSOEP MET MAÏS EN CHORIZO



€1,82/liter⁽¹⁾

INGREDIËNTEN VOOR EMMER 1 L

- 1 l water
- 100 g [Knorr Professional Tomaten Crèmesoep Poeder](#)
- 20 g sweet chilisaus
- 100 g maïs, blik
- 50 g chorizoblokjes

BEREIDING

Breng het water aan de kook. Zet het vuur lager en voeg al roerend de afgewogen Knorr Professional Tomaten Crèmesoep toe. Kook de soep gedurende 5 minuten zachtjes door. Roer de sweet chilisaus door de soep en voeg de maïs en de chorizo toe.

Een snelle kaassaus voor pasta en ovenschotels

Knorr Professional Garde d'Or Kaassaus

- ✓ Volle, romige kaassmaak
- ✓ Stabiele saus, zowel koud als warm te verwerken
- ✓ Zonder smaakversterkers, conserveermiddelen of kleurstoffen
- ✓ Glutenvrij



Maaltijdbakjes of grote schaal?

Kant-en-klare maaltijdbakjes geven direct overzicht in je toonbank. Dit zorgt vaak voor een sneller keuzeproces van je klant. **Ze bieden drie belangrijke voordelen:**

- De klant hoeft niet meer te combineren: de maaltijd is compleet en direct mee te nemen.
- Klanten zien meteen wat een maaltijd per persoon kost, omdat de porties al zijn voorverpakt.
- De toonbank blijft netjes en het aanbod aantrekkelijk doordat je geen halflege schalen hebt staan.



€8,⁶²/liter⁽²⁾

GEbruik KAASSAUS VOOR DE CANNELLONI

Ontdek
het recept



PENNE MET KAASSAUS EN GEGRILDE HAM



INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

- 850 g [Knorr Professional Penne Deegwaren](#)
- 20 g [Knorr Primerba Knoflook](#)
- 4 g [Knorr Primerba Tijn](#)
- 1 l [Knorr Professional Garde d'Or Kaassaus](#)
- 500 g gegrilde ham, reepjes
- 200 g parmezaanse kaas
- 2 g zwarte peper

BEREIDING

Stap 1: pasta koken

Kook de Knorr Professional Penne Deegwaren 10 minuten in gezouten water tot deze beetgaar is. Spoel de pasta af met koud water en breng op smaak met zout, peper en olijfolie.

Stap 2: saus maken

Roer Knorr Primerba Knoflook en Knorr Primerba Tijn door Knorr Professional Garde d'Or Kaassaus. Roer de saus door de pasta en doe de hamreepjes erbij.

Stap 3: presenteren

Verdeel de pasta over de bakjes. Strooi parmezaanse kaas en wat zwarte peper over het gerecht.

Til je asperges en visgerechten naar een hoger niveau met een hollandaisesaus

Knorr Professional Garde d'Or Hollandaisesaus

- ✓ Gemak, veelzijdigheid en constante kwaliteit – elke dag opnieuw
- ✓ Een smeūige botersaus voor bij vis, groenten en asperges
- ✓ Voor koude en warme bereidingen
- ✓ Blijft stabiel in de oven, magnetron, onder de salamander en au bain-marie
- ✓ Glutenvrij en vegetarisch



€7,⁶⁸/liter⁽²⁾

INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

- | | |
|---------|---|
| 1,75 kg | gekookte krielaardappelen |
| 1,5 kg | gekookte witte asperges |
| 10 st | gekookte eieren |
| 300 g | gekookte ham, in reepjes* |
| 7,5 dl | Knorr Professional Garde d'Or Hollandaisesaus |
| 100 g | lente-ui, in ringetjes |

BEREIDING

Stap 1: aardappelen bakken

Kruid de krielaardappelen met zout, peper en olijfolie. Bak of rooster de krielaardappeltjes in de oven op 180°C met 20% stoom en koel de aardappelen daarna snel weer af.

Stap 2: asperges snijden

Snijd de asperges in stukjes en halveer de eieren.

Stap 3: presenteren

Verdeel de krieltjes, asperges en hamreepjes over de bakjes. Voeg per bakje twee halve eieren toe. Giet Knorr Professional Garde d'Or Hollandaisesaus eroverheen en garneer met de lente-ui.

* Liever een variant met vis? Vervang de gekookte ham door gerookte zalmreepjes.

ASPERGES EN KRIELTJES MET HAM



ZALM MET GEGRILDE GROENTEN EN BASILICUM-AARDAPPELPUREE

INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

- | | |
|-------|--|
| 10 g | Knorr Professional Liquid Concentrate Groenten |
| 20 g | Knorr Primerba Basilicum |
| 2 dl | room |
| 8 dl | koud water (4°C) |
| 250 g | Knorr Professional Aardappelpuree Koude Basis |
| 5 dl | Knorr Professional Garde d'Or Hollandaisesaus |
| 10 g | Knorr Primerba Basilicum |
| 900 g | verse zalmootjes* |
| 600 g | gegrilde groenten (diepvries) |
| 300 g | gedroogde tomaten |

* Liever een variant met vlees? Vervang de zalm door een lams- of varkensrollade.

BEREIDING

Stap 1: puree en saus maken

Meng Knorr Professional Liquid Concentrate Groenten met Knorr Primerba Basilicum, de room en het water. Klop Knorr Professional Aardappelpuree Koude Basis erdoor en laat de puree minstens 5 minuten opstijven in de koeling. Meng Knorr Professional Garde d'Or Hollandaisesaus met Knorr Primerba Basilicum.

Stap 2: zalm bakken

Kruid de zalmootjes met zout en peper en bak ze aan beide kanten in wat olijfolie. Koel de gebakken zalm snel terug.

Stap 3: presenteren

Spuit de aardappelpuree met een spuitzak in bakjes. Verdeel daarover de zalm, gegrilde groenten en gedroogde tomaten. Bedek met Knorr Professional Garde d'Or Hollandaisesaus.



Van klassiek tot creatief: ragout als winstmaker in jouw toonbank

Knorr 1-2-3 Mix voor Ragout

- ✓ Snelle basismix om een ragout of vol-au-vent te maken
- ✓ Geschikt voor vegetarische gerechten
- ✓ Zonder kunstmatige kleurstoffen en conserveermiddelen



Prijs bereid product (basissaus): **€1,77/kg⁽¹⁾**



Ontdek ook de andere basissauzen van Knorr

Bereid nog meer klassiekers in recordtempo. De basissauzen van Knorr zijn volledig op smaak gebracht. Zoals de **Knorr Mix voor Spaghetti, Goulash & Stoofvlees**.



Meer klassiekers eenvoudig en voordelig zelf bereiden?



Ontdek alle Knorr 1-2-3 Maaltijdmixen

WRAPS MET THAISE KIPRAGOUT

INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

- 1 l water
- 1 dl kokosmelk
- 95 g [Knorr Professional Thaise Rode Currysoep Poeder](#)
- 190 g [Knorr 1-2-3 Mix voor Ragout](#)
- 500 g gegaarde kipfilet, gesneden
- 500 g Chinese wokgroenten (diepvries)
- 20 st tortilla wraps
- 5 dl [Knorr Professional Garde d'Or Kaassaus](#)
- 150 g geraspte jonge kaas

BEREIDING

Stap 1: ragout maken

Breng het water met de kokosmelk aan de kook en voeg al roerend Knorr Professional Thaise Rode Currysoep erbij. Voeg Knorr 1-2-3 Mix voor Ragout toe om de soep te binden en laat alles 5 minuten zachtjes doorkoken tot er een dikke saus ontstaat. Meng de kipstukjes en wokgroenten erdoor en koel de ragout daarna snel terug.

Stap 2: wraps

Neem een wrap en vul die met de ragout. Rol de wrap op of vouw zoals een enveloppe.

Stap 3: presenteren

Leg een wrap in een bakje, bedek met Knorr Professional Garde d'Or Kaassaus en bestrooi met geraspte kaas.



Tip: pas toonbankpsychologie toe

Doe aan toonbankpsychologie. Zet je zelfgemaakte gerechten op een plaats waar je klanten het meest stilstaan. Prijs je maaltijden aan als 'specialiteiten' of 'suggesties'. Zet niet alleen de prijs op je kaartje, maar ook bereidingsadvies en allergeneninformatie.

Stoemp met een twist - meer variatie, minder werk

Knorr Professional Aardappelpuree Koude Basis

- ✓ Eenvoudige basis voor puree en stoemp
- ✓ Koud te bereiden en daarna mogelijk tot 72 uur te bewaren
- ✓ Blijft au bain-marie stabiel
- ✓ Zonder toegevoegde smaakversterkers, kunstmatige kleurstoffen en conserveermiddelen

1 zak
=
16 kg
puree



Prijs bereid basisproduct: €1,75/kg⁽¹⁾



Variatietip

Met **Knorr Primerba's** en **Knorr Professional Liquid Concentrates** breng je je aardappelpuree in één beweging op smaak. Je creëert snel verschillende smaakprofielen vanuit dezelfde basis, of zet de stap naar een complete stoemp door groenten toe te voegen. Zo werk je efficiënt én bied je moeiteloos meer variatie aan in jouw assortiment.

4 REDENEN OM KNORR PRIMERBA IN JE KEUKEN TE HEBBEN:

- Directe smaak en zuinig in gebruik: de geconcentreerde kruiden in olie en zout geven onmiddellijk hun smaak af.
- Geschikt voor koude én warme gerechten.
- De intensiteit en constante kwaliteit van verse kruiden, het hele jaar door.
- Langer houdbaar dan verse kruiden (tot de datum op de pot), bij kamertemperatuur.



LENTE PREISTOEMP MET CURRY EN MERGUEZWORSTJES

INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

40 g	Knorr Professional Liquid Concentrate Kip
40 g	Knorr Primerba Curry
20 g	Knorr Primerba Knoflook
4 dl	room
1,6 l	koud water (4°C)
500 g	Knorr Professional Aardappelpuree Koude Basis
1,25 kg	fijngesneden prei (diepvries)
100 g	voorgebakken uienringen (diepvries)
200 g	zongedroogde tomaten
20	merguezworstjes
150 g	geraspte oude kaas

BEREIDING

Stap 1: stoemp maken

Meng Knorr Professional Liquid Concentrate Kip met Knorr Primerba Curry en Knorr Primerba Knoflook, de room en het water. Roer met een garde Knorr Professional Aardappelpuree Koude Basis erdoor. Laat minstens 5 minuten gekoeld opstijven. Voeg de prei, ui en zongedroogde tomaten bij de puree en meng goed.

Stap 2: worstjes bakken

Bak de merguezworstjes in de pan of oven aan beide kanten en koel ze snel terug.

Stap 3: presenteren

Verdeel de stoemp over de bakjes. Bestrooi met geraspte kaas en leg daarop de merguezworstjes.

Een snelle couscous salade zonder te koken

- ✓ Heerlijke taboulé met stukjes paprika, courgette en tomaat
- ✓ Geschikt voor vegan gerechten
- ✓ Zonder smaakversterkers, kunstmatige kleurstoffen en conserveermiddelen
- ✓ Snel en gemakkelijk te bereiden zonder te koken



€11,⁰⁵/pak⁽²⁾



TABOULÉ SALADE MET GARNALEN



INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

- 1 bus **Knorr Professional Taboulé Droog**
- 1 l water
- 1 dl olijfolie
- 200 g doperwten (diepvries)
- 200 g kikkererwten, blik
- 50 g rode ui, blokjes
- 25 g munt, gesneden
- 25 g platte peterselie, gesneden
- 1 dl **Hellmann's Vinaigrette Basilicum**
- 400 g Noorse garnalen*
- 100 g granaatappelpitjes

* Wil je een variant met vlees? Vervang de garnalen dan door blokjes chorizo of salami. Liever een vegetarische variant? Gebruik dan fetakaas.



Bekijk meer recepten met Taboulé

BEREIDING

Stap 1: taboulé maken

Doe Knorr Professional Taboulé in een schaal. Giet er het water en de olijfolie bij. Dek de schaal af en zet minstens 1 uur in de koeling.

Stap 2: groenten toevoegen

Meng de doperwten, kikkererwten, rode ui, munt, peterselie en Hellmann's Vinaigrette Basilicum door de taboulé.

Stap 3: presenteren

Doe de taboulé in een grote schaal of in aparte bakjes. Strooi er Noorse garnalen en granaatappelpitjes overheen.

ASSORTIMENTSOVERZICHT

SOEPEN

Knorr Professional Asperge Crèmesoep Poeder 1,125 kg

- Vegetarisch
- EAN 8710604744348

27
PUNTEN

Knorr Professional Thaise Rode Curry Soep Poeder 1,19 kg

- Vegetarisch
- EAN 8710604728713

19
PUNTEN

Knorr Professional Bloemkool-Broccolisoeppoeder 0,85 kg

- Vegetarisch
- EAN 8717163932537

Knorr Professional Tomaten Crèmesoep Poeder 1,25 kg

- Vegetarisch
- EAN 8712566287352

SMAAKMAKERS

15
PUNTEN

Knorr Primerba Dille 340 g

- Glutenvrij, lactosevrij, vegetarisch en veganistisch
- EAN 8711200368006

15
PUNTEN

Knorr Primerba Tijn 340 g

- Glutenvrij, lactosevrij, vegetarisch en veganistisch
- EAN 8711200367924

13
PUNTEN

Knorr Primerba Knoflook 340 g

- Glutenvrij, lactosevrij, vegetarisch en veganistisch
- EAN 8711100647362

14
PUNTEN

Knorr Primerba Basilicum 340 g

- Glutenvrij, lactosevrij, vegetarisch en veganistisch
- EAN 8711100647348

13
PUNTEN

Knorr Primerba Curry 340 g

- Glutenvrij, lactosevrij, vegetarisch en veganistisch
- EAN 8711200367634

VINAIGRETES

12
PUNTEN

Hellmann's Vinaigrettes Basilicum 1 l

- Vegetarisch
- EAN 8722700231639

(1) De weergegeven kostprijs per liter/kg bereid product is excl. BTW en uitsluitend gebaseerd op de adviesverkoopprijs per januari 2026, het product zelf en toegevoegd water. Het betreft een indicatieve waarde. In de praktijk kan de werkelijke kostprijs afwijken door o.a. de groothandelsmarkten en condities, prijswijzigingen, bereidingswijze, efficiënties, portiegroottes, dosering, energieverbruik en arbeidskosten.
(2) O.b.v. de adviesprijs (excl. BTW) in de UFS webshop van januari 2026. Prijswijzigingen voorbehouden. Je betaalt je eigen prijs bij je eigen groothandel.

BOUILLON VLOEIBAAR

23
PUNTEN

Knorr Professional Liquid Concentrate Groenten 1 l

- Glutenvrij, lactosevrij, vegetarisch en veganistisch
- EAN 8720182277879

24
PUNTEN

Knorr Professional Liquid Concentrate Kip 1 l

- Glutenvrij en lactosevrij
- EAN 8720182316929

AARDAPPELPUREE

28
PUNTEN

Knorr Professional Aardappelpuree Koude Basis 3 kg

- Vegetarisch
- EAN 8721201938979

SAUZEN

9
PUNTEN

Knorr Professional Garde d'Or Kaassaus 1 l

- Glutenvrij
- EAN 8710847305313

Knorr Professional Garde d'Or Hollandaisesaus 1 l

- Glutenvrij vegetarisch
- EAN 8720182983480

Knorr 1-2-3 Mix voor Ragout 1,24 kg

- Vegetarisch
- EAN 8711100419730

KOOLHYDRATEN

17
PUNTEN

Knorr Professional Penne Deegwaren 3 kg

- Vegetarisch
- EAN 5900300549276

11
PUNTEN

Knorr Professional Taboulé Droog 625 g

- Vegetarisch en veganistisch
- EAN 3011360084231

Ontdek ons volledige assortiment op ufs.com/assortiment



Spaar voor cadeaus met Cook & Save

Spaar punten terwijl je werkt met vertrouwde merken zoals Knorr Professional en Hellmann's.

Zo werkt het:

- Bestel via www.unileverfoodsolutions.be en ontvang één spaarpunt per bestede euro
- Spaar via stickercodes op geselecteerde producten voor extra punten
- Bestel je cadeau rechtstreeks in de webshop



Maak vandaag nog een account aan en ontvang 250 gratis punten



BOUILLON MATCHMAKER

VIND DE BOUILLON DIE BIJ JOU PAST



1. **[KLIK HIER](#)** om te starten.
2. Beantwoord 5 korte eenvoudige vragen.
3. Ontdek welke bouillons voldoen aan je wensen.



Unilever
Food
Solutions



#Prepped for tomorrow
at [ufs.com](https://www.ufs.com)